



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

공학박사학위논문

한국 ‘근대부엌’의 수용과 전개
- 가사노동의 합리화 과정을 중심으로 -

Adoption and Development of the Modern Kitchen in Korea
- Focused on the Rationalization of Housework -

2018년 2월

서울대학교 대학원
건축학과
도연정

한국 '근대부엌'의 수용과 전개
- 가사노동의 합리화 과정을 중심으로 -






Adoption and Development of the Modern Kitchen in Korea
- Focused on the Rationalization of Housework -

지도교수 田 鳳 熙

이 논문을 공학박사 학위논문으로 제출함
2017년 10월

서울대학교 대학원
건축학과
都 妍 廷

都妍廷의 박사학위논문을 인준함
2018년 1월

위원장	홍기재	
부위원장	전봉희	
위원	신혜경	
위원	박기찬	
위원	전남일	

한국 ‘근대부엌’의 수용과 전개 - 가사노동의 합리화 과정을 중심으로 -

서울대학교 대학원 건축학과 도 연 정
지도교수 전 봉 희

본 연구는 부엌의 변화에 있어 ‘근대부엌’이 큰 전환점으로 작용했다는 인식을 바탕으로, 한국 주거에서 근대부엌의 수용과 전개과정을 고찰한 것이다. 최종적으로 한국의 근대부엌은 무엇인가를 밝히고자 했으며, 현대 한국 부엌의 모습을 점검하였다.

‘근대부엌’이란 시기적으로 근대기에 등장한 부엌유형이자 부엌의 근대성을 일컫는 표현이다. 서구의 부엌연구에서는 전통부엌과 대치되는 개념으로서 ‘the modern kitchen’란 용어를 정립한 바 있으며, 근대부엌의 역사적 의미를 조명해왔다. 그러나 지금까지 한국 부엌연구에서 ‘근대부엌’에 주목한 연구는 부족한 실정이며, 본 연구는 근대부엌이 가지는 근대성과 건축사적 가치를 규명하고자 시도하였다.

첫째, 서구 근대부엌 탄생의 주요한 배경은 가사노동과 여성의 관계에 대한 고민으로 거슬러 올라간다. 근대적 개념으로서의 가사노동이란, 전통사회 집안에서 남녀 또는 대가족제하의 협업, 혹은 하인의 업무로 여겨지던 ‘집안일(housewifery)’이 가족 중 한명의 여성의 몫으로 규정된 것을 말한다.

19세기부터 20세기 초의 서구 근대사회를 보면, 전통시대에서 찾아볼 수 없었던 새로운 유형의 부엌이 등장하는 것을 알 수 있다. 크게 여성과 가사노동의 관계를 거부하고 제 3의 방편을 모색하자는 하나의 흐름이 있었다면, 정 반대의 경우로서 가사노동을 여성의 일로 인정하자는 극과 극의 주장이 같은 시기에 일

어났다. 전자의 경우는 유토피안 사회주의자들의 제안했던 ‘공동부엌’이나 페미니스트들이 주장했던 ‘부엌없는 집’을 들 수 있다. 이들은 고립된 형태의 가사노동, 즉 각각 개별 가정에서 여성이 홀로 집안의 가사노동을 모두 담당하는 형태를 가장 최악시한다는 이론에서 제시된 부엌형태였다. 그러나 현실적으로 지속되지 못한 한 때의 실험적 시도에 그쳤으며, 심지어 소설속이나 계획안으로만 존재하는 이상적 부엌에 머물렀다.

반면 근대부엌은 가사노동과 여성의 관계를 부정하지 않았던 후자의 논리를 중심으로 발달하게 되었다. 가사노동은 과거 하인들이 어두운 지하부엌에서 하는 힘든 노동이 아니라 전문적 지식을 갖춘 근대적 활동이며, 하녀 대신 기계를 부림으로서 주부는 가사노동의 노동자가 아닌 경영자가 된다는 주장에 따른 것이기도 했다.

이러한 생각은 20세기 초 미국사회에 크게 유행했던 ‘과학적 관리’의 방법론을 가사노동에 접목시키면서 더욱 발전하였다. 이른바 테일러리즘을 가사노동에 적용시키고자 한 것으로, 공장 노동자의 효율성 관리와 동일한 방법으로 부엌에서 주부의 동작과 동선을 분석하고 수치화하였으며, 이에 따라 ‘가사노동을 합리화’ 시키고자 하였다. 가사노동의 합리화는 가사노동의 효율성을 높이는 것이었으며, 근대부엌의 계획에서 ‘효율’이라는 개념은 새로운 부엌이 갖추어야 할 필수 요건으로 인식되었다. 서구 근대부엌은 여성 한사람의 작업장으로서 ‘최소면적의 최대효율’이라는 계획원리를 정립하였으며, 이후 자본주의 산업사회와의 돈독한 관계 속에서 발달할 수 있었다.

둘째, 한국의 근대부엌은 서구와 달리 단지 산업사회로의 진입만으로 설명되지 않는 복합적인 단계를 거쳐 형성되었다. 우선 20세기 초부터 부엌에 대한 논의가 급증하는 현상은 서구와 유사하다. 그러나 새로운 부엌의 가치로 강조되는 위생, 능률, 합리, 경제, 과학과 같은 개념들은 일제강점기 하에 확산된 것으로, 식민지적 해석과 변용을 거쳐 수용되었다. 특히 능률은 서구 근대부엌에서 말하는 노동의 효율성 보다 경제적 능률개념으로 변질되었고, 현모양처론을 강화하는 수단으로 이용되기도 했다.

셋째, 능률적 부엌의 개념은 경제개발기 한국 사회에도 이어져, 국가재건을 위한 여성동원과 성실·근면성의 가치에도 부합하였다. 이 과정에서 도입된 서구식 입식부엌이 아파트 건설을 통해 한국 주거에 확산되었으며, 짧은 기간안에 부엌

의 입식화를 완성할 수 있었다. 그러나 아파트를 중심으로 한 근대부엌의 형성 과정은 ‘전통 대 근대’, ‘비합리 대 합리’, ‘좌식 대 입식’이라는 이분법적 논리에 입각하였으며, 한국적 부엌사용방식을 상세히 고찰할 기회를 얻지 못했다. 농촌 사회에서는 일시적으로 공동부엌의 형태가 도입되기도 하였으나 한국 주거문화에 보편적으로 수용된 것은 아니었다.

넷째, ‘한국적’ 근대부엌으로서의 정착과 특수성은 서구식 입식부엌과 식사공간을 연결시키는 과정에서 관찰된다. 부엌의 입식화 이후에도 부엌을 타 주거공간과 격리시키려는 전통적 인식이 한동안 지속되었다. 이후 식당을 다이닝 키친(DK)의 형태로 도입한 후 부엌이 개방되는 짧은 과도기를 관찰할 수 있었으며, 부엌이 거실에 개방된 구성을 취하게 되면서부터 비로소 ‘한국적’ 근대부엌이 정착할 수 있었다. 식당은 한국 전통주거문화에 없었던 주거공간개념이었지만, 이를 매개로 부엌의 근대적 능률과 거실(마루)의 전통적 위계가 조율하여 ‘LDK형 부엌’을 형성하였다.

그런데 LDK형 부엌에는 분리와 통합이라는 이중적이며 모순된 요구가 공존한다. 부엌이 거실에 개방될수록 후면의 작업공간이 필요해지며, 전통부엌과 같은 독립된 부엌이 요구될 수 있다. 이에 보조주방과 같은 부엌부속공간의 기능화가 주목된다.

근대부엌은 합리성이라는 근대적 가치가 20세기 이후 주거의 가장 기능적인 부분에서 발현된 것으로 요약할 수 있다. 그러나 ‘가사노동의 합리화’가 목표했던 것처럼 근대부엌의 등장만으로 여성이 가사노동에서 해방되었는가에 대한 질문은 아직도 논란 중에 있으며, 좌식과 입식의 양분법에 따라 언제나 합리적인 방향으로 부엌을 계획할 수 있었던 것도 아니었다. 한국 근대부엌은 외형적으로 서구 근대부엌을 추구하였지만, 비합리적이라 부정했던 전통은 한국 근대부엌의 성립과 정착에 내면적 주요 동인이 되었다.

主要語: 근대부엌, 가사노동, 합리화, 효율성, 능률, 여성, 가정성
學 番: 2010-30161

< 목 차 >

제 1 장 서론	1
1.1. 연구의 배경과 목적	1
1.2. 선행연구의 검토	4
1.3. 연구의 대상과 방법	10
1.3.1. 연구대상과 범위	10
1.3.2. 연구의 방법	14
제 2 장 서구의 근대부엌	18
2.1. 근대적 가사노동의 탄생	19
2.1.1. 직주분리와 영역분리	19
2.1.2. 자본주의 산업사회의 가정성과 여성성	22
2.2. 서구 근대부엌의 갈래	30
2.2.1. 유토피안 사회주의자의 공동부엌	30
2.2.2. 협동가사관리와 부엌없는 집	39
2.2.3. 가정주의 페미니즘의 부엌	50
2.3. 서구 근대부엌과 효율성	57
2.3.1. 테일러리즘과 가정학의 조우	57
2.3.2. 서구 근대부엌의 디자인적 발전	67
2.4. 소결	78
제 3 장 근대부엌의 개념적 수용	81
3.1. 근대주거담론 속의 부엌	82
3.1.1. 재래부엌에 대한 비판	82
3.1.2. 가정담론 속의 부엌	92
3.1.3. 부엌개량론의 구도	100
3.2. 선진부엌의 유입과 능률성의 유행	106
3.2.1. 일본의 부엌개량	106
3.2.2. 생활의 과학화와 합리화	121
3.2.3. 생활개선운동과 전시체제 하 능률의 변질	129
3.3. 박길룡의 부엌개량안으로 본 한국 근대부엌의 표상	136
3.4. 소결	144

제 4 장 한국 근대부엌의 전개	147
4.1. 경제개발기의 능률적 부엌	148
4.1.1. 국가재건과 국민생활의 합리화	148
4.1.2. 부엌 근대화의 추구	156
4.2. 아파트 부엌의 합리화	173
4.2.1. 일체형 싱크대의 보급	173
4.2.2. 반외부공간의 편입과 설비의 합리화	178
4.2.3. 부엌부속공간의 조건부 수용	184
4.3. 소결	194
 제 5 장 한국 근대부엌의 정착과 특징	 196
5.1. 부엌과 식당의 관계 모색	197
5.1.1. 배선동선의 단축과 다이닝 키친	197
5.1.2. DK와 LK	206
5.2. 부엌·식당·거실의 통합	211
5.2.1. DK와 LD의 과도기	211
5.2.2. LDK형 부엌의 형성	216
5.3. 한국 근대부엌의 특징	225
5.3.1. 근대부엌의 능률과 거실의 위계	225
5.3.2. 분리와 통합의 이중적 요구	231
5.4. 소결	237
 제 6 장 결론	 239
 ■ 참고문헌	 243
■ 영문초록	252
■ 부 록	256

<표 차례>

표 1 일제강점기 부엌개량론 고찰의 주요 자료	15
표 2 연구대상 중 일본 근대부엌 관련 자료	15
표 3 크리스틴 프레데릭의 부엌계획에서 작업동선의 구분	65
표 4 1918년과 1938년 『住宅』의 「부엌특별호」와 목차	114
표 5 일본 대정기(大正期)의 부엌현상설계	115
표 6 1918년 주택개량회 주최 「부엌설계도안 현상모집 (台所設計圖案懸賞募集)」 개요	116
표 7 「부엌설계도안 현상모집 (台所設計圖案懸賞募集)」의 결과 요약	117
표 8 「부엌설계도안 현상모집 (台所設計圖案懸賞募集)」에 출품한 70개 부엌계획안의 평면형 분류	119
표 9 박길룡의 작품과 기고문 중 부엌계획을 알 수 있는 자료	138
표 10 국민생활 합리화의 3대 목표	150
표 11 새마을운동 관련사업 「조리대 및 개수대 설치현황」	168
표 12 부엌개량상의 유의점	169
표 13 마포아파트 1차 평면 개요	188
 부록_표 1 1916년부터 1937년까지 『住宅』의 목차	 256
부록_표 2 1920-30년대 동아일보 부엌관련기사(3장 의미연결망 분석 관련)	266
부록_표 3 1940년대·50년대 신문의 부엌관련 주요 기사 목록	270
부록_표 4 1960년대·70년대 신문의 부엌관련 주요 기사 목록	272

<그림 차례>

그림 1 연구의 구조	17
그림 2 "Corn Shelling"/ "Pounding Meal on the Frontier"	19
그림 3 "여성의 영역(Woman's Sphere)"을 묘사한 권두 삽화	21
그림 4 19세기 주택광고	23
그림 5 런던 Chesterfield Gardens 7번지의 실내풍경(1893년 사진)	25
그림 6 Ladies' Home Journal(1889)의 1면 일부.	25
그림 7 Ladies' Home Journal의 삽화 일부.	29
그림 8 "가정의 전기 하인(The Electrical Servant in the Home)"	29
그림 9 로버트 오웬의 '인격 형성 기관' / 1825년 로버트 오웬의 '파라렐로그렘(parallelogram)'	31
그림 10 1859년 건립한 프랑스 기즈의 파밀리스테어(Familistere)_조감도	35
그림 11 1859년 건립한 프랑스 기즈의 파밀리스테어(Familistere)_단면도	35
그림 12 아이오와 주 아마나(Amana)의 공동체(1855)	36
그림 13 메사추세츠 헨콕의 셰이커 공동체(The Shakers Community, 1830)	38
그림 14 메사추세츠 헨콕의 셰이커 공동체(The Shakers Community, 1830)	38
그림 15 협동가사조합의 본부 개념도	41
그림 16 4개의 '부엌없는 집' 블록,B-36개의 '부엌없는 집'들, 협동 가사관리 센터	41
그림 17 Howland, Deery, Owen의 토폴로밤포 계획안(1885)	44
그림 18 Howland, Deery, Owen의 토폴로밤포 계획안(1885)	44
그림 19 Leopard E. Ladd의 "Improvement in Dwelling Houses"(필라델피아, 1890)	48
그림 20 '부엌없는 집' 모형과 계획안을 클라이언트에게 설명하고 있는 앨리스 오스틴(1916)	49
그림 21 앨리스 오스틴(1916)의 '부엌없는 집' 1층 평면도	49
그림 22 『The American Woman's Home』의 표지와 '크리스천 주택'	53
그림 23 '크리스천 주택'의 1층 평면도(좌), 부엌 확대(우)	53
그림 24 비처가 제시한 부엌 작업대 상세(우)	54
그림 25 서구 근대부엌의 갈래	56
그림 26 프레데릭 테일러와 『The Principles of Scientific Management』	60
그림 27 프랭크 로이드 라이트의 "American System-Built Houses for Richard Company"	61
그림 28 "경제학(economique) - 표준화(standardisation), 대량생산(industrialisation), 테일러화(taylorisation)"	61
그림 29 The New Housekeeping / Household Engineering	62
그림 30 부엌일에 편리한 작업대와 적절한 도구 사용의 중요성을 설명하는 사진.	63
그림 31 크리스틴 프레데릭(右)	64
그림 32 프레데릭의 『New Housekeeping』에서 처음 제시한 부엌 동선에 대한 초기 다이어그램	66
그림 33 1915년 저서에서 발전시킨 부엌의 동선에 관한 도해.	66

그림 34	버틀리식 팬트리와 있는 부엌의 계획(좌), 작은 주택의 편리한 부엌 계획(우)	66
그림 35	프랑크푸르트 키친 내부 사진)과 마가레테 쉬테-리호츠키와 프랑크푸르트 시 건설국 팀	68
그림 36	미술관에 전시된 프랑크푸르트 키친	70
그림 37	프랑크푸르트 키친 평면도(좌)와 가루재료를 담기위해 디자인된 용기(우)	70
그림 38	효율성이 나쁜 동선의 부엌(좌)와 프랑크푸르트 키친의 동선(우)	71
그림 39	프랑크푸르트 키친을 설명하는 무성필름(1930)	72
그림 40	미트로파 기차 식당칸 사진과 부엌	73
그림 41	릴리안 길브레스가 '브루클린 보로 가스社'의 자문으로 디자인한 부엌	77
그림 42	릴리안 길브레스의 '순환 작업 공간(Circular work place)' 개념	77
그림 43	재래부엌의 불합리한 공간사용에 현황에 대한 박길룡의 도해	89
그림 44	박길룡, 「주에 대하여-6」, 『동아일보』, 1932.08.14)	101
그림 45	동아일보 부엌관련기사의 연도별 추이(1920년~1939년)	101
그림 46	부엌관련기사의 공동참여연결망 (link \geq 8)	102
그림 47	1920년대 부엌관련기사의 공동참여연결망(link \geq 5)	103
그림 48	1930년대 부엌관련기사의 공동참여연결망(link \geq 5)	105
그림 49	〈『臺所改良』 明治40〉	106
그림 50	일본 메이지기의 이상적인 부엌의 모습	107
그림 51	'스즈키고등취사대' (좌-대정11년(1927년), 우-소화2년(1928))	108
그림 52	동선개념에 입각한 부엌의 효율성에 대한 설명	109
그림 53	미스미 자택(三角自宅)의 평면도 (『主婦之友』, 대정6년(1917년) 3월호)	111
그림 54	'주택개량회'가 발간한 『주택』지 창간호 표지 / 『주택』의 부엌연구호와 내용	113
그림 55	주택개량회 주최 「부엌설계도안 현상모집」 공고(좌)와 평면 확대(우)	116
그림 56	1등 당선안 - 5.35평(배선실 1, 부엌 4.35)	118
그림 57	조계은의 신식 주방안(좌), 송옥선의 재래식 부엌 개량안(우)	128
그림 58	김메비의 개량부엌(『新家庭』 1(8), 1933, p.21)	128
그림 59	1924년 일본생활개선연맹 발간 『생활개선의 규칙[生活改善の槨]』	130
그림 60	“하인두고 손해되는 것을 보라..”	133
그림 61	“역사는 부엌에서 창조된다.” (『국가성쇠와 부엌관계』, 『동아일보』, 1938.02.20.)	134
그림 62	좌- '상류가정의 취사장'(조선총독부, 1931) / 우 - '중류가정의 식기'(조선총독부, 1937)	135
그림 63	K씨 주택의 부엌 계획안-실내투시도(좌) / 부엌과 내실사이의 배선대 겸용 벽장 단면(우)	141
그림 64	K씨 주택의 부엌	141
그림 65	다이쇼기 일본 중류주택의 '해치'에 대한 소개 사례	142
그림 66	일본 『중등교육 가사신교과서(中等教育 家事新教科書)』에 실린 개량 부엌/ 박길룡의 개량부엌	143
그림 67	1920-30년대 일본에서 유행한 '스즈키고등취사대' / 박길룡의 부엌개량안 삽화	143
그림 68	부녀국 기관지 『새살림』 표지	150
그림 69	『국무회의부의사항 연료합리화운동에관한건』, 상공부, 1952	152

그림 70 “개량부엌 만들기”(1959년 제작, 국립영상자료원)	153
그림 71 1959년 조선일보에 소개된 개량아궁이	154
그림 72 “주방에서의 육영수 여사”	157
그림 73 정인국의 ‘부엌의 기능적 공간관계와 동선개념’	
그림 74 정인국의 ‘안정된 부엌에서의 자세’	159
그림 75 정인국의 ‘부엌 개조 전·후의 평면도’	160
그림 76 재래주택 부엌의 동선 개선안, 재래부엌과 대청까지의 단차, 작업대의 높이에 따른 효율성	162
그림 77 “연구실의 모습을 한 부엌”	163
그림 78 순서에 맞는 작업대의 배치와 싱크대 규격에 대한 소개 기사	164
그림 79 1962년 식생활개선센터에 전시된 시범부엌의 실내투시도	166
그림 80 새마을운동의 모형	167
그림 81 새마을운동 지도서에 나온 ‘부엌개량’	170
그림 82 출포리 협동 새마을의 『공동취사장 운영기록부』(1976년 5월 작성)	172
그림 83 공동취사장의 사례	172
그림 84 P씨 주택의 부엌이라 소개된 부엌 개량 사례	173
그림 85 공단주택에 설치된 인공석물갈기 개수대(流し台)	175
그림 86 선웨이브형 공단1호형 개수대/ 하루미 단지 아파트에 설치된 스텐레스 스틸 싱크대	175
그림 87 1950년대 이전 및 1950~80년대의 한국 부엌의 입식화를	177
그림 88 한강 외인 아파트의 부엌	177
그림 89 아파트 난방 연료 및 방식의 변천	178
그림 90 마포아파트 9평형. 거실과 부엌사이의 풍경.	179
그림 91 마포아파트1차(1962) C~F 타입 평면	180
그림 92 행촌아파트(1956년) 평면도	181
그림 93 현관과 부엌을 같이 계획한 사례. 도화동 노무자 아파트 8평(1963, 좌) / 이화 아파트 8평(1964, 우)	181
그림 94 현관과 부엌을 같이 계획한 사례. 홍제동 아파트 8평(1965, 좌), 홍제동·돈암동 아파트 8평(1965, 우)	182
그림 95 정동 아파트 15평의 두 사례 (1964)	182
그림 96 동대문 아파트(1965, 좌), 연희동 아파트(1966, 우)	183
그림 97 연립주택 부문 3등 당선작(안영배, 송종석) - 좌 / 아파트 부문 2등 당선작(송종석) - 우	185
그림 98 1962년 대한주택공사 설계 아파트 도면에서 장독대에 대한 검토를 확인할 수 있다.	186
그림 99 김치창고와 장독대를 반영한 아파트 계획안 사례	187
그림 100 아파트의 장단점을 다루는 1960년대 초의 신문기사	189
그림 101 “식생활 이야기: 장독대 없애기”	191
그림 102 공무원 아파트(1967) 장독대 공간/한강맨션 아파트 발코니에 놓인 장독대	192
그림 103 1950년대 국민주택의 찬마루	198
그림 104 리빙키친과 다이닝키친의 예시	200

그림 105	니시아마 우조의 '서민주택의 식침분리 유형'	202
그림 106	니시아마 우조가 그린 DK를 통한 식침분리 다이어그램	203
그림 107	공영51C형(公營51C型)설계의 과정	204
그림 108	2DK 아파트의 다이닝 키친 전경	205
그림 109	1959년 국민주택 표준설계 15평형	207
그림 110	1963년 국민주택 표준설계 15평형	208
그림 111	1963년 LK의 소형평수 사례	209
그림 112	1963년 표준설계도면에 따라 건설한 국민주택 사례	209
그림 113	"온돌폐지. 입식으로 개선생활"	211
그림 114	한강맨션아파트 27평(좌, 1970), 32평(우, 1970)	212
그림 115	한강맨션아파트 50평(1970)	214
그림 116	여의도 아파트 36평(좌, 1917), 48평(우, 1971_복도형)	214
그림 117	여의도 아파트(1970) 18형(좌), 24평(우)	215
그림 118	반포주공1단지 22평(좌, 1974_계단실형), 36평(우, 1974_계단실형)	217
그림 119	반포주공 1단지 22평(좌, 1974_계단실형), (우, 1974_계단실형)	217
그림 120	잠실주공 5단지 36평(좌, 가운데, 1976_복도형), 34평(우, 1976_복도형)	217
그림 121	반포주공 3단지 24평(좌, 1978_복도형), 도곡·둔촌아파트 25평(우, 1978_복도형)	218
그림 122	개포주공 6단지 28평(우, 1981_복도형), 문정주공 27평(우, 1981_계단실형)	218
그림 123	고덕 주공 21평(좌, 1983_계단실형), 27평(우, 1983_계단실형)	219
그림 124	구로주공 27평(좌, 1986_계단실형), 상계주공 3차 29평(우, 1986_복도형)	219
그림 125	식모방이 있는 도면에서는 부엌과 거실의 경계구분이 뚜렷하다.	221
그림 126	DK와 L사이의 경계가 반경계·반개방이 되는 시기의 식모방	221
그림 127	잠실 5단지 36평형(1976, 좌), 34평형 (1976, 우)	222
그림 128	1970년대 후반 아파트 식모방 사례	222
그림 129	같은 단지내에서 작은 평형대부터 식모방 소멸	223
그림 130	올림픽 선수촌 아파트(1988) 대형평수에서도 식모방은 더 이상 찾아볼 수 없다.	223
그림 131	한국 공공아파트와 일본 공영주택의 DK에 대한 선호도 차이(한국-좌, 일본-우)	227
그림 132	메이지기 나가야(長屋)의 부엌과 식사실의 연결	227
그림 133	반포 래미안 퍼스티지 (113.14㎡, 2009)	230
그림 134	LDK형의 부엌	230
그림 135	일원동 삼성래미안 모텔하우스 - 식탁과 싱크대 사이에 슬라이딩 도어 설치	236

제 1 장 서론

1.1 연구의 배경과 목적

1.2 연구의 대상과 방법

1.1. 연구의 배경과 목적

전통사회에서 부엌은 건축적으로 소외된 영역이었다. 조선시대의 상류층 주택에서도 부엌은 가옥의 중심공간에서 벗어나 있었으며, 서양의 귀족주택에서도 주인의 공간에서 완전히 떨어진 별도의 건물에 배치되었다.¹⁾²⁾

그러나 근대 이후 부엌의 위상은 크게 변화하였다. 서양의 경우 19세기 후반 무렵 부엌이 관심의 대상이 되기 시작했으며, 식재료 가공품과 가전용품, 부엌 가구 등 관련 산업이 발달한 것도 같은 시기의 일이었다. 특히 제1차 세계대전

1) 영국의 상류층의 대저택에서도 18세기까지도 부엌을 반(半) 독립상태로 떨어뜨려 두고 자 하였고, ‘부엌은 집 안의 다른 품격있는 구역에서 멀리 떨어져있어야 한다는 관념’은 19세기까지 지속되었다. 그러나 도시에서는 공간을 확보하기 어려웠으므로 부엌은 주로 지하층에 배치되었다. (루시 위슬리 저, 박수철 역, 『하우스 스캔들』, 을유문화사, 2015, pp. 288-299); 19세기 미국의 주택에서도 부엌은 항상 집 뒤에 고립된 형태로 존재했다. 부엌은 그저 널찍한 작업장이었고, 여러 명의 여성들(하인)이 공유했다.(Wright, Gwendolyn. *Building the Dream: A Social History of Housing in America*, Reprint ed. The MIT Press, 1983, p.111)

2)18세기 프랑스 궁정사회를 예로 들면, 궁전의 건축사적 문헌들은 부엌을 연구하지 않았고, 심지어 건축으로 간주하지도 않았다. (이병철, 「주거문명화의 사회사 - 1920년대 독일 노동자주택의 부엌 합리화를 중심으로-」, 『서양사론』, 102호, 2009, p.152)

이후 1920-30년대 유럽의 근대건축 전시회에서 부엌은 가장 중요한 주제로 부상하였다. 이전에는 전문적인 디자인과 별개 문제로 취급받던 존재에서 벗어나, 사회개혁가나 진보적 건축가, 산업가 등으로부터 전례없는 주목을 받게 되었다.³⁾ 이러한 현상은 비단 서양에 국한된 것이라 볼 수 없으며, 일제강점기의 부엌개량론을 통해서도 20세기 초 한국사회에서 부엌에 대한 관심이 급증하는 것을 확인할 수 있다. 이 시기의 논의를 시작으로 지금까지, 부엌은 기나긴 주거역사 가운데에서도 가장 짧은 기간 안에 눈부신 변화를 기할 수 있었다. 부엌 역사에 있어 근대기는 매우 중요한 전환점이 되었다.

이러한 시대적 의미와 역사적 가치에 주목하여 서구의 부엌연구에서는 ‘근대 부엌(the modern kitchen)’이라는 용어를 정립한 바 있다. ‘근대(modern)’이라는 단어가 의미하듯이, 근대부엌은 동시대의 부엌이며 새로운 부엌을 가리킨다. 근대부엌에 관한 연구는 시기적으로 근대기에 출현했던 부엌유형의 건축적 특성과 근대적 성격을 탐구하는 과정을 포함한다.

반면 지금까지의 한국 부엌연구에서는 근대부엌이란 주제에 크게 주목하지 않았다. 물론 부엌개량론과 같이 일제강점기 주거담론 중의 부엌논의를 다루거나, 주택개량론의 일부로서 부엌의 평면변화를 고찰하는 등의 선행연구를 찾아볼 수 있다. 그러나 이 시기의 부엌에 강제된 식민지적 근대성을 여과없이 전달하거나, 담론상의 부엌개량을 이 시기 보편적인 부엌유형으로 성급하게 일반화하는 오류도 찾아볼 수 있다. 또한 부엌개량론을 식민지기의 일시적 현상으로 검토하는 것에 그치고, 근대부엌이라는 주제로 연결시킨 연구는 찾아보기 어렵다.

특히 해방 이후의 부엌에 대한 선행연구는 주로 난방설비의 발달관점에서 근대화 순서를 더욱 중시하였다. 1960~80년대 한국 주택의 평면변화나 거실과의 관계를 분석한 선행연구에서 부엌을 비교적 상세하게 다루고 있으나, 공사실의 구성이나 부엌의 향·위치 변화와 같은 통계적 분석에 따른 유형구분이 앞섰다. 이러한 접근법은 ‘부엌의 근대화’를 다루는 것으로서, ‘근대부엌’을 탐구하고자 하는 의도로 해석할 수 없다.

3) 전쟁과 전후 복구의 과정에서 주거문제는 국민 보건, 위생, 경제성까지 도모해야 하는 상황에 이르렀으며, 부엌은 주택 내부의 어느 공간보다 혁신적 변화를 기하게 되었다. 내열유리와 같은 전쟁기의 신소재 발달도 부엌 디자인 산업에 큰 토대를 마련해주었다. (Kinchin, Juliet.& O'Connor, Aidan. *Counter space: Design and the Modern Kitchen*, MoMA, 2011, p.13)

본 연구의 일차적 목적은 한국 주거에서 근대부엌이란 무엇이며, 이 개념이 한국 주거에 어떻게 수용되고 전개되었는가를 고찰하는 것이다. 지금까지의 한국 부엌이 성립하기까지의 단계를 거슬러 올라가 고찰함으로써, 오늘날 부엌을 돌아보고 미래부엌의 전개방향을 가늠하기 위한 연구과제로 중요하다.

새로운 부엌을 추구하고자 하는 논의가 일어나는 것은 20세기 초 동서양 사회에서 공통된 현상으로, 근대사회의 어떤 요인이 부엌의 변화를 촉구하였는가를 분석할 필요가 있다. 이를 통해 부엌에 투영된 근대성을 살펴볼 수 있을 것이며, 서구 근대부엌과 한국 근대부엌의 관련성은 물론, ‘한국적’ 근대부엌으로서의 정의와 특징을 규명할 수 있을 것이다.

1.2. 선행연구의 검토

한국 부엌에 관한 연구는 크게, 개항 이후 부엌변화에 관한 통사(通史)연구, 전통가옥의 부엌구조에 관한 연구, 일제강점기 부엌개량론 연구, 도시주택 및 아파트 부엌 계획과 적정면적에 관한 연구로 나눌 수 있다. 본 연구의 범위에 들어가는 1960~80년대 아파트 부엌에 대해서는, 주로 해방 이후 공영주택 평면 유형 분석, 1970~90년대 아파트 평면 유형 분석 중 일부로 부엌을 언급하는 부분을 참고할 수 있다.⁴⁾

이 중 부엌 통사 연구는 부엌의 근대화 과정을 조명한 연구로서, 부엌의 설비와 평면구성이 점차 편리하게 개선되어 가는 과정을 시대 순으로 다루었다.⁵⁾⁶⁾ 주로 인류학과 주거학 분야에서 다수의 연구가 축적되어 있으나, 학위논문보다는 출판서적이 주를 이룬다. 본 연구에서 고찰하고자 하는 일제강점기의 부엌, 경제개발기의 부엌을 모두 다루고 있다는 점에서 가장 많이 참고해야 하는 선행연구이기도 하다. 그러나 앞서 연구의 목적에서 밝힌 바와 같이, 본 연구는 부엌의 근대화 연구에서 깊게 다루지 않은 부엌의 근대성에 더욱 주목한 연구이며, 인용하는 자료와 시기는 같을지라도 시대배경과 현상의 해석을 중심으로 한다는 차이가 있다.

그 다음으로 많이 참고할 수 있는 자료는 부엌개량론에 관한 선행연구로서, 일제강점기 주택개량론 연구의 일부분에서 찾을 수 있다. 주로 건축가의 주택작품이나 주택개량안, 문화주택 등의 도면을 분석하여 각 실의 위치변화와 평면구

4) 부엌의 계획에 대해서는 가정학 분야의 선행연구가 가장 많이 축적되어 있으나, 주로 작업대의 위치와 규모에 따른 작업 효율, 혹은 한국 주부의 부엌사용방식과 요구사항에 대한 설문 분석 등을 통해 부엌계획의 문제점과 개선방향에 대해 조명한 것이다. 다만, 부엌을 다른 주거공간과 연계시키지 않고 단절된 구획 안에서의 가구와 가전 및 기구의 개선 필요성을 주로 논하고 있어, 보다 건축적 관점에서의 부엌에 대한 연구가 필요한 실정이라고 볼 수 있다.

5) 함한희, 『부엌의 문화사』, 살림, 2005; 전남일·양세화·홍형옥, 『한국주거의 미시사』, 돌베개, 2009

6) 이현정, 『도시주택의 부엌유형 분석』, 연세대학교 석사학위논문, 1994; 성모영, 『1960~1990년대 도시서민주택의 부엌공간 변천 - 서울시 구 도봉구의 단독주택을 중심으로-』, 명지대학교 석사학위논문, 2000; 이순희, 『연료전환에 따른 도시 주거공간의 변화 과정에 관한 연구』, 한양대학교 박사학위논문, 1997

성의 특성을 분석하였고, 여기에서 부분적으로 부엌의 위치변화를 언급하였다. 또한 시대적 배경으로서 건축가의 언설이나 신문잡지의 기고문 등에 관한 담론 분석도 병행되었다. 모두 이 시기의 주택개량문제에서 부엌이 중요하였다는 점을 언급하면서 건축가와 여성지식인의 부엌개량안과 언설을 인용한 바 있으나, 부엌만을 중점적으로 다루었던 것은 아니다.

일제강점기 주택개량에 관한 김정아(1991)의 연구에 따르면, 당시의 부엌개량 문제가 재래부엌의 비위생성과 비능률성에 중심되어 있었으며, 해결지침으로서 합리적인 동선구성·채광과 환기의 개선·개량분구의 설치 및 사용 등 위생과 능률의 문제에서 논의된 것으로 풀이하고 있다. 안성호(1997)은 부엌과 위생설비의 개량은 건축가들에 공통적으로 나타난 주장으로서, 부엌과 각 실과의 연락동선 도모 등 기능적 측면도 고려되기 시작하였음을 설명하였다.⁷⁾ 이경아(2006)는 주택개량에 관한 인쇄매체의 글에서 온돌·부엌·변소의 개량을 중요하게 다루는 것으로 분석하였다. 이 셋은 주로 위생과 크게 연관된 것으로, 특히 재래부엌에 관한 비능률적·비위생적 환경이 당시의 비판을 크게 받은 것으로 설명하였다.⁸⁾ 또한 김용범(2009)은 문화주택을 대표사례로 한국주거 근대화의 사상적 배경을 연구하였는데, 부엌은 변소와 마찬가지로 당시의 비위생성을 크게 비판하는 대상이었으며, 위생과 능률중심의 해결책으로서 부엌의 설비개량과 위치선정 등의 문제가 거론되었다고 설명하였다.⁹⁾

연구자 대부분이 주택개량론에서 ‘위생’ 개념의 중요성에 주목하였으며, 그 외 ‘능률, 경제, 합리, 과학’ 등이 부엌개량과 함께 논의되는 현상도 언급한 바 있다. 이중 위생개념이 주거담론에 미친 영향에 대해서는 김명선(2004)의 연구에서 자세히 다루었으며,¹⁰⁾ 또한 ‘과학’에 대해서는 우동선(2001)¹¹⁾의 연구를 들

7) 안성호 『일제강점기 속복도형 일식주택의 이식과 영향에 관한 연구』, 부산대학교 박사논문, 1997, pp.128~129

8) 이경아, 『일제강점기 문화주택 개념의 수용과 전개』, 서울대학교 박사논문, 2006, p.37

9) 김용범, 『‘문화주택’을 통해본 한국주거 근대화의 사상적 배경에 관한 연구』, 한양대학교 박사논문, 2009, pp.112~118

10) 김명선, 『한말(1876~1910) 근대적 주거의식의 형성』, 서울대학교 박사학위논문, 2004

11) 우동선, 「과학운동과의 관련으로 본 박길룡의 주택개량론」, 『대한건축학회논문집계획계』 17(5), 2001, pp.81-88

수 있다. 그러나 그 외 부엌개량론에서 자주 언급되는 ‘능률, 경제, 합리’와 같은 용어들이 특히 1920-30년대에 부각되는 현상을 심도있게 주목한 건축분야의 연구는 찾아볼 수 없다. 이와 관련하여서는 1920년대 이후 본격화된 생활개선 운동에 대한 고찰이 필요한 실정이다.

생활개선운동에 대한 논의는 건축분야와 역사학 분야의 해석이 크게 차이를 보인다. 역사학분야에서는 생활개선운동이 식민지배의도에 의한 식민지 계몽과 전시체제를 대비한 근검절약 운동이라 평가¹²⁾한 반면, 지금까지 건축학 분야는 사실상 생활개선운동에 대한 간단한 언급에 그쳤다. 그 중에는 생활개선운동에 내재하는 자주적 발전의지와 식민지 근대성이라는 양면성을 암시하는 해석도 있었으나¹³⁾, 대부분의 연구는 연구자의 자의적 해석에 의존하는 경향을 볼 수 있다.

예를 들면, 손영민(2008)은 생활개선과 주택개량에 관련한 기사 453개를 수집하여 기사와 평면을 분석하였는데, 생활개선론에 대해 ‘열강의 침탈에서 오는 위기감과 열등감을 극복하기 위한 몸부림이자, 진보된 세상으로 나아가기 위해서 꼭 껴야만 하는 수순’¹⁴⁾으로 정의하였다. 또한 생활개선운동의 성격을 ‘민족적 자각을 통한 자기반성과 실력 양성을 통한 애국계몽운동의 토대 위에 전개된 것’¹⁵⁾이라 정의하였다. 또한 최소영(2009)은 1920-30년대의 신문과 잡지에서 생활개선론과 관련된 기사를 집계·분석하였다. 생활개선 관련 기사를 과학적 인식·위생관념·경제관념·도덕·교양주의·가정의 6개 주제로 분류하였으며, 그 중 위생과 경제의 문제가 지속적이고 주요하게 다루어지는 것으로 분류하였다.

12) 소현숙, 「근대예의 열망과 일상생활의 식민화」, 『일상사로 보는 한국근현대사』, 책과 함께, 2006; 小関孝子, 『生活合理化と家庭の近代 - 全国友の会による‘改善’と‘婦人之友’』, 勁草書房, 2015; 山口昌伴, 「生活同盟会を解説する」, 『生活学 第二十三冊 台所の100年』, ドメス出版, 1999

13) 안성호(1997)은 ‘1920년대의 주택개량운동과 생활개선운동은 일제의 문화정치가 부추킨 개조론’으로서 ‘독립의지를 상실한 개량론적 서구화와 자본주의화가 1920년대 주택개량운동의 배경’으로 작용하였다고 설명한다. 또한 이경아(2006)는 생활개선운동과 주택개량운동을 ‘사회개조’의 목적인 것으로 풀이하였다.

14) 손영민, 『한국 근대도시주거 평면변천에 나타난 주거사상에 관한 연구』, 한양대학교 석사논문, 2008, p.49

15) 최소영, 『생활개선논의를 통해 고찰한 한인건축가들에 의한 주택개량론 연구』, 한양대학교 석사논문, 2009, p.27

부엌의 문제도 이와 마찬가지로, ‘가정위생과 관련한 주택개량논의’¹⁶⁾, ‘경제생활과 주택개량논의’¹⁷⁾에 입각한 것으로 분석하였지만, ‘경제, 도덕, 교양, 가정주의’등의 분류는 연구자의 임의적 분류에 해당할 뿐 이러한 용어가 강조되는 시대적 배경에 크게 주목하지 않았다. 김용범(2011)은 1906년부터 1940년까지 여성잡지와 종합지의 생활개선담론과 관련한 41개의 기고문에 나타난 주생활과 부엌개량의 내용을 분석하였는데, 생활개선운동의 성격을 ‘조선인 자국민의 실력양성을 통해 독립국가를 이룩하고자 했던 사회적 분위기 속에서 일어났던 사회운동 중의 하나’¹⁸⁾라고 정의하였다. 이러한 해석은 당시 부엌의 변화에 있어 식민지적 시대배경을 지나치게 간과한 것으로 볼 수 있으며, 본 연구를 통해 이 시대의 부엌에 투영된 가치어들이 대두되는 배경과 의미를 보완해 줄 필요가 있다.

한편, 주택개량론이 실제적으로 ‘주택 자체를 개량하려고 했다가보다 가족제도 개편의 목적으로서 주택을 매개로 한 생활방식의 근대적 재편을 겨냥하였다’라는 해석¹⁹⁾이나, 1930년대 여성지의 가정탐방기가 ‘남성들이 기획한 여성훈육기제’로 작용했다는 해석²⁰⁾은 본 연구에서 살피고자 하는 부엌의 근대성을 고찰하기 위한 중요 자료로 평가된다.

해방 이후 한국 부엌에 관한 연구로는, 앞서 언급한 부엌 통사 이외에, 부엌의 적정 규모 산정, 가사공간의 평면계획 연구 등이 있다. 주로 공영주택 및 아파트 평면의 정량적 분석에 따른 평면 유형 분류, 공실(거실, 식당, 부엌)에 관한 통계적 분석이었으며, 그 중의 일부분으로 부엌을 언급한 내용을 참고할 수 있다. 비록 부엌을 중심으로 한 연구는 아니지만, 한국 아파트 부엌의 거실중심형 평면형성과 도시형 한옥과의 아파트 평면의 유사한 공간구성을 다룬 선행연구도 1960년대 이후 부엌의 형성에 관한 선행연구로 중요하다.²¹⁾

16) 최소영, 앞의논문, pp.79~53

17) 최소영, 앞의논문, pp.55~56

18) 김용범, 「일제강점기 여성지에 나타난 생활개선 담론의 경향 고찰」, 『한국주거학회논문집』 22(4), 2011, p.51

19) 김명선, 심우갑, 「1920년대 초 ‘개벽’지에 등장하는 주택개량론의 성격」, 『대한건축학회논문집계획계』 18(10), 2002, p.122

20) 박철수, 「1930년대 여성잡지의 ‘가정탐방기’에 나타난 이상적 주거공간 연구」, 『대한건축학회논문집계획계』 22(7), 2006, p.47

대부분 1960년대 거실과 부엌이 분리된 구성에서 1970년대 식당이 등장하고, 1980년대 통합된 LDK로 이행한다는 줄거리를 다루고 있으며, 변화 이유로는 난방설비의 개선과 가족생활의 변화를 가장 중요하게 보았다. 특히 1980년대 LDK통합에 대해서는 가사노동의 기계화에 따른 여성의 가사노동 해방, 여성의 사회진출과 지위향상, 핵가족화, 외식문화의 보편화, 식가공품의 발달 등을 이유로 들었다. 그러나 이와 같은 사회적 현상에 대한 구체적 자료를 제시한 것은 아니었으며, 이를 보완하기 위해서는 건축 외 분야의 연구를 참고할 필요가 있다. 예를 들면 여성학과 가정학 분야에서는 가사노동의 기계화가 실질적인 가사노동의 해방과 직결되지 않는다는 점을 일찍이 지적하였으며²²⁾, 외식문화의 보편화 등 식생활 분야 가사노동의 사회화는 한국의 경우 상당히 느리게 진행되었다는 연구결과도 주목할 필요가 있다.²³⁾

한편, 서구 근대부엌에 관한 연구는 주로 학술논문의 형태로, 최근 10년 사이에 몇 편을 찾아볼 수 있다.²⁴⁾ 이란표(2005), 이병철(2006), 정찬미 외(2009)에서 프랑크푸르트 키친에 대한 설명을 볼 수 있는데, 먼저 이란표(2005)는 프랑크푸르트 키친의 발생과정을 조명하고 여성학적 관점에서 서구 근대부엌의 기능주의적 모더니즘을 비판하였다.²⁵⁾ 이병철(2006)은 노버트 엘리아스의 ‘문명화

21) 유재우, 『한국 도시단독주택의 형성과정에 나타난 평면특성-주양식의 근대화 과정을 중심으로-』, 부산대학교 박사학위논문, 2002

22) Ruth S. Cowan, *More Work for Mother*, Basic Books, 1983; 김성희, 『가정기기 도입에 따른 가사노동의 변화: 현대과학기술에 의해 생산된 가정기기를 중심으로』, 1996, 서울대학교 박사학위논문

23) 백유진, 『가사노동 사회화와 관련변인 연구 - 식생활을 중심으로』, 동아대학교 대학원 석사학위논문, 1994; 두경자, 「식생활 영역 가사노동 사회화 수준의 변화 - 1980년대와 1990년대를 중심으로」, 『상명대학교 사회과학연구』 제12집, 1999

24) 학위논문으로는 조혜영(2013)의 박사학위 논문 4.3절에서 서구 근대부엌에 관해 간략하게 소개하였으며, 권현아(2012)의 박사학위 논문 3.2.3~4절에서 서구 근대 주거의 합리적 가치, 사생활 중시, 기능주의, 효율성 추구 등의 주제로 언급된 바 있다. 주로 크리스틴 프레데릭의 부엌동선개념과 프랑크푸르트 키친의 계획적 특징의 소개, 서구 근대사회의 가정성의 이데올로기를 간단히 소개하였다. (조혜영, 『한국 부엌디자인의 역사: 근대 이후 부엌의 문화사적 의미』, 국민대학교 박사학위논문, 2013; 권현아, 『한국 도시주거의 상품화와 일상의 관계에 대한 연구』, 서울대학교 박사학위 논문, 2012)

25) 이란표(2005)의 연구는 국내 학계에 발표된 연구 중 프랑크푸르트 키친의 탄생과 특징에 대해 가장 자세하게 다룬 연구라 볼 수 있다. (이란표, 「초창기 모더니즘 여성 건축가 마가레테 쉬테-리호츠키에 관한 연구」, 『한국실내디자인학회논문집』 14(3), 2005,

과정'의 관점에서 노동자 주택을 중심으로 한 부엌의 변화를 근대적 산물로 조명하였다.²⁶⁾ 그 외 잡지 등의 기고문에서 프랑크푸르트 키친 등을 가볍게 언급하고 있으나, 지나치게 신화적으로 평가하여 한국 부엌과 직결시키는 경향을 발견할 수 있다.²⁷⁾

선행연구의 분석 결과 한국 부엌에 관해서는 인류학, 주거학, 가정학, 사회학 등 다양한 관점에서 다양하게 연구되어왔으나, 부엌의 면적산출과 같은 계획연구를 제외하면 건축분야에서 부엌만을 다룬 연구는 부족한 실정이다. 더욱이 '근대부엌'의 관점으로 조명한 선행연구는 찾아볼 수 없으며, 한국부엌에 대한 건축분야의 평가와 연구방향이 타 분야의 해석과 달라지는 것도 이와 같은 시도가 없었기 때문으로 판단된다.

pp.20-27); 다만, 캐서린 비처와 크리스틴 프레데릭 및 테일러리즘의 시기적 상관성에 대해서는 추가 설명이 필요한 것으로 판단된다.

26) 이병철, 「주거문명화의 사회사: 1920년대 독일 노동자 주택의 부엌합리화를 중심으로」, 『서양사론』 제102호, 2008, pp.125-156

27) “현대적인 부엌 디자인의 효시, 프랑크푸르트 부엌” (금호미술관 키친친, 「디자인 혁명을 통해 실현한 20세기 유토피아와의 만남」, 2004)

1.3. 연구의 대상과 방법

1.3.1. 연구대상과 범위

본 연구의 주요 연구대상은 ‘근대부엌’이다. 그러나 아직까지 한국 부엌의 연구분야에서 정확하게 정의되지 않은 개념어이며, ‘근대’라는 단어 또한 연구의 관점에 따라 범위와 성격이 다르게 정의될 수 있다.²⁸⁾ 한국 근대부엌의 정의는 본 연구의 결론단계에서 밝히고자 하는 연구목표이므로, 서론에서는 연구대상으로서의 서구와 한국 근대부엌의 범위와 기준을 제시하고자 한다.

서구 근대사회의 시작은 산업혁명, 시민사회의 출현, 자연적 질서에 대한 과학적 추구, 정치적 혁명에서의 자기결정, 경제적 행위에서의 자유주장과 같은 특징적 정의가 가능하다.²⁹⁾ 그러나 한국의 근대사회를 정의하는 것은 항상 시기와 관점에 대한 논란이 있다. 우선 시기적으로 일제에 의한 강제적 근대를 그 시작으로 볼 것인가, 1960년대 이후 본격적인 산업화를 진정한 한국적 근대사회의 시작으로 볼 것인가의 문제를 들 수 있다.³⁰⁾ 이러한 양극단을 포괄하는 해결책

28) 근대부엌의 시기와 구분도 연구자의 해석에 따라 달라질 수 있는 가능성은, 서양건축사에서 말하는 ‘근대건축’의 정의가 연구자의 관점에 따라 다양하게 정의되는 것에 비유할 수 있다. 예를 들면, 윌리엄 커티스(1981)은 19세기 중엽의 비올레 르둡(Eugene Viollet-le-Duc), 아르누보(Art Nouveau)와 같이, 새로운 건축 사상이나 건축경향의 출현한 것과 같이 근대건축으로의 이행을 모색했던 움직임을 부정하는 것은 아니지만, 실제로 ‘근대성’을 표방한다고 볼 수 있는 양식이 출현한 것은 1890년부터 1920년대까지로 보았다. 이 시기의 논의에 기반한 작품들이 진정한 근대건축의 산물이라 보았으며, 이를 바탕으로 1940년대부터 1970년대까지 근대건축의 프로토타입(prototype)이 형성되었다고 주장하였다. 이에 그가 조명한 근대건축이란 1900년부터 1970년까지의 건축물이 해당한다.(William. J.R. Curtis 저, 강병근 역, 『1900년 이후의 근대건축(Ⅰ)』, 1997(2ed.), pp.21-29); 한편, 마이클 헤이즈는 건축이론 분야에서의 근대와 현대를 구분하였는데, ‘현대건축 이론의 시작을 1960년대로 보아도 특별히 논란거리가 되지 않는다’고 하였다. 즉 1968년 이후의 건축이론은 ‘백색과 대 회색파’, ‘합리주의 대 역사주의’와 같은 근대건축이론보다는 좀 더 정교하고 체계화 된 현대건축의 이론이라 보았다.(K. Michael. Hays 저, 봉일범 역, 『1968년 이후의 건축이론』, Spacetime, 2003, 서문)

29) 김진균, 정근식, 『근대주체와 식민지 규율 권력』, 문학과학사, 1997, p.20)

30) 한국사 연구에서 ‘근대’는 1950년대까지 명확한 시대구분 개념을 갖지 못한 상태였고, 근대(성)에 관한 인식이 본격화 된 것은 1960년대에 들어 근대화를 먹거리의 해결, 즉 산업화로 제안해서 인식하면서 부터였다.(정태현, 「한국의 식민지적 근대화 모순과 그

으로 ‘장기근대사론’³¹⁾이 제기되기도 하였으나, 한국 근대사회를 언제부터 언제까지로 볼 것인가의 문제는 아직 명확한 정의없이 연구자의 사관에 따라 다양하게 제시된다.

(1) 서구 근대부역의 범위

서구 근대부역은 영어 modern의 의미를 통해 정의할 수 있다. 영어 형용사 modern은 라틴어 modernus에서 왔고, 형용사 modernus는 부사 modo에서 파생되었다.³²⁾ ‘modern’, ‘modernity’, ‘modernization’는 해석의 관점에 따라 다르게 번역될 수 있지만, modo가 ‘바로 지금’이라는 뜻이라는 점을 볼 때 각각 근대적, 근대성, 근대화, 혹은 현대적, 현대성, 현대화로 번역될 수 있다.

한편, modern이 한자 ‘近代’로 번역되면서부터는 글자 그대로 ‘가까운 시대’라는 뜻이 되어 ‘동시대’라는 의미로 해석하기가 어려워지는 경향이 있다. 그러나 ‘가까운 시대’는 상대적 개념으로, 보는 자의 위치에 따라 원근이 달라질 수 있다.³³⁾ 따라서 근대와 현대 모두 본질적으로 고대 또는 중세와 구별되는 the modern age의 일부이며, 다만 좀 더 가까운 시기가 ‘현대’라고 해석할 수 있다.³⁴⁾

그런데 라틴어 ‘modernus’의 역사를 거슬러 올라가면 5세기경 단순히 ‘지금’

실체’, 『한국의 ‘근대’와 ‘근대성’비판』, 역사비평사, 1996, p.241) 이후 근대사 연구는 ‘내재적 발전론’이 주류를 이루다가 1990년대 이래 식민지 근대화론이 제기되었다. 내재적 발전론과 식민지 근대화론은 한국 근대사회와 근대성 연구의 팽팽한 양자대립구조를 이루고 있다.(황정아, 「한국의 근대성 연구와 ‘근대주의’」, 『사회와 철학』 31, 2016, p.41)

31) ‘장기근대’란 한국근대가 1876년에 시작해 1945년에 종결한 ‘압축근대’에 기울어져 있는 점을 염두에 둔 표현이다. 정연태(2011)는 ‘19세기 후반 어느 시점에서 민족통일까지의 역사적 시간대’로서의 근대와 ‘실질 민주주의와 통일’이라는 장기과제로서의 근대가 아직까지 진행상황에 있다고 보았다. (정연태, 『한국 근대와 식민지 근대화 논쟁: 장기근대사론을 제기하며』, 푸른역사, 2011, pp.416-425)

32) 허경, 「‘새로움’과 ‘근대성’의 고고학」, 『세계의 문학』 37(2), 2012, pp.363-634

33) 예를 들면 서력 51세기인들은 지금처럼 18~19세기를 근대로 보지 않고, 아마도 49~50세기 혹은 45~50세기를 ‘근대’로 규정할 수 있다. (허경, 앞의글, p.366)

34) 양자간의 더 본질적인 차이를 설정하여 modern은 ‘근대’에만 해당되고 ‘contemporary’는 ‘현대’의 역어라고 보는 것은 적어도 영어의 용법에는 맞지 않는다. 뿐만 아니라 ‘동시대’가 누구의 동시대이며, 어떤 시대인지 분명하지 않지 않다. (백낙청, 「문학과 예술에서의 근대성 문제」, 『창작과 비평』, 1993 겨울호, p.11)

혹은 ‘지금의 시기’를 가리키는 용례와 ‘고전시대와는 선을 그은 완전히 다른 현재’를 의미하는 두 가지 용례를 볼 수 있다.³⁵⁾ 따라서 modern의 어원인 modernus는 ‘지금’과 ‘새로운’이라는 두 가지의 경우에 모두 쓰일 수 있다.

그런데 그 명사형인 modernitas는 4~5세기경 라틴어 형용사 modernus가 처음 등장한 후 무려 천 여년의 시간이 지난 13세기에야 나타난 것으로 볼 때, modernus가 생성된 이래 상당기간 동안은 modernitas라는 단어가 필요하지 않았던 것을 알 수 있다.³⁶⁾ 다시 말해, modernus가 이전 시대와는 차별되는 ‘새로움’을 정의하기 위해 modernitas라는 단어를 파생시킨 것은 13세기 이후의 현상임을 알 수 있다. 따라서 ‘근대(modern)’란 ‘새로움(New)’에 대한 기대를 반영하는 개념이라 볼 수 있다.³⁷⁾

개념사 연구로 유명한 코젤렉(Reinhart Koselleck)도 근대의 의미를 ‘새로움’에 두었다. 그는 “근대개념이 역사적 시간단위를 형식적으로 그 이전 단위와 나누는 것 이상을 말하는, 이른바 새로운 시대를 지칭하는가”라는 질문을 ‘근대’ 개념 고찰의 첫 단계로 삼았다.³⁸⁾ 코젤렉에 따르면 ‘새로운 시대(Neue Zeit)’라는 표현에서 나온 독일어 ‘근대(Neuzeit)’가 가리키는 새로움에는, 애초에 그때 그때 새롭다는 정도의 의미와, 이전에 전혀 다르게 신기원적으로 새롭다는 뜻을 모두 함축했다. 전자의 의미가 지배적이었다가 차츰 후자가 통용되면서 근대는 연대기에 부가된 또 하나의 시대라는 지위를 넘어서는 특별한 역사적 자질을 획득하게 된다는 것이다.³⁹⁾

서구의 부역연구에서 말하는 근대부역도 ‘근대기에 등장한 새로운 부역’으로 정의할 수 있다. 근대사회를 대표하는 ‘합리성’에 따라 부역이 전통시대와 달리

35) Fredrick James(2002)는 5세기 ‘modernus’가 두가지 다른 의미로 사용된 예를 들었다. 494~495년경의 교황겔라시우스 1세(Pope Gelasius I)가 사용한 이 단어는 단순히 구 교황권과 구분하는 의미로서의 ‘현재(the contemporary, now, the time of the now)’였다면, 로마의 정치가인 카시오도루스(Cassiodorus)가 사용한 modernus란 고전문화와 근본적으로 달라지는 일종의 ‘전환점(a break, a fundamental dividing line)’로 사용되었음을 밝혔다. (Fredric Jameson. *A Singular Modernity*, Verso, 2002, p.17)

36) 허경, 「‘새로움’과 ‘근대성’의 고고학」, 『세계의 문학』 37(2), 2012, pp.363-634

37) 황정아, 앞의글, p.39

38) 라인하르트 코젤렉, 한철 옮김, 『지나간 미래』, 문학동네, 1998, p.336

39) 라인하르트 코젤렉, 앞의책, p.345

새롭게 변모할 수 있었다고 보는 것이다. 따라서 서구의 개념에 기준한다면 근대부엌은 ‘합리성’에 따라 운용되는 ‘새로운 부엌’을 말한다. 근대부엌의 개념적 배경은 19세기 후반으로 거슬러 올라가며, 그 계보를 따라 주로 1920-30년대 유럽과 미국을 중심으로 새로운 부엌계획안들이 출현하였다고 보는 경향이 있다.

(2) 한국 근대부엌의 고찰 범위

먼저, 한국 근대부엌 고찰의 시기적 범위는 크게 1920-30년대, 1960-80년대로 양분한다. 특히 1920-30년대는 일제강점기 부엌개량론이 활발하게 전개되었던 시기이다. 같은 시기 서구와 일본에서도 새로운 부엌에 대한 논의와 제안이 많았던 점을 볼 때, 한국 근대부엌의 개념이 생성 혹은 유입되는 상황에 대한 영향관계를 볼 수 있다. 또한 1960-80년대는 해방 이후 본격적인 산업화를 시작하고 아파트라는 새로운 주거유형을 확산시켜나갔던 시기로서, 아파트를 중심으로 한 근대부엌의 전개과정을 살피고자 했다. ‘근대부엌’을 정의하는 기준으로 *modern*의 의미 중 ‘새롭다’를 기준으로 하였다.

한편, 한국 근대부엌의 공간적 범위는 부엌과 부속공간을 포함한다. 전통부엌을 사용하는 방식은 부엌 구획 내부에 국한된 형태가 아니었으며, 사실상 온 집안이 부엌영역이라고 보아도 될 만큼 마당, 우물, 장독대, 마루로 연장되어 있었다.⁴⁰⁾ 근대부엌의 형성이란 산재했던 부속공간을 어떻게 처리할 것인가의 고민과정까지 수반하므로, 연구범위에 포함시켰다. 그것을 모두 부엌 내부로 편입시켰는가, 혹은 제외하거나 소멸시켰는가도 한국 근대부엌 형성과정의 특징이라 부를 수 있을 것이다.

마지막으로 식당사용의 성립과정을 한국 근대부엌의 형성과 연계하여 고찰한다. 식당은 전통적인 한국주거에 존재하지 않았던 개념으로서, 서구의 근대부엌과는 다르게 한국 근대부엌만이 가지는 독특한 공간사용방식에 대한 주요한 단서가 될 수 있기 때문이다.

40) 함한희, 앞의책, p.16

1.3.2. 연구의 방법

연구의 방법은 담론분석과 도면분석을 병행하였다. 근대부엌의 형성 배경으로는 부엌에 대한 일반의 관심이 전통사회에 비해 두드러지는 현상이 20세기 초에 집중되었다는 점이 특징적이다. 부엌에 대한 당대의 생각을 부엌담론이라 정의한다면, 이시기의 담론 분석은 근대부엌을 조명하는 중요한 단계에 해당한다. 다음으로 도면분석은 그 개념이 실제로 주거공간에 어떻게 반영되었는가를 보는 과정이며, 담론적 전개와 건축적 구현이 일치하였는가를 고찰하기 위해 필수적이다.

이에 앞서 2장에서는 서구 근대부엌에 대해 이론적으로 고찰하였다. 서구 근대사회의 산업화를 배경으로 가사노동에 대한 관심이 생겨나고, 새로운 부엌에 대한 요구로 이어지는 과정을 분석한다. 19세기 서구사회에서 출현했던 유토피안 사회주의자, 페미니스트, 가정주의 페미니즘 하의 부엌유형들을 살펴보고, 최종적으로 선택된 근대부엌의 유형적·이념적 특징을 살펴보았다. 흔히 알려져 있듯이 1926-27년의 프랑크푸르트 키친이 오늘날 한국 시스템키친의 원류라 부르곤 하다면, 그에 내재하는 근대부엌으로서의 속성이 한국 현대부엌에도 이식되어 있다고 평가할 수 있다.

3장은 부엌개량론의 담론구도와 내용을 분석하여, 서구의 근대부엌 개념과 유사성 혹은 특수성이 존재하는가를 보고자 했다. 일제강점기 부엌개량론에서도 합리, 과학, 효율과 같은 가치어들이 중요시되었다는 점이 이미 선행연구를 통해 밝혀진 바 있지만, 어떠한 개념어를 중심으로 부엌담론이 존재하였는지에 대해서는 알려진 바 없다. 또한 근대부엌으로서 갖추어야 할 개념들이 의미그대로의 수용인지, 식민지기라는 시대배경에 따른 왜곡 혹은 변형된 수용인지를 판단하고자 했다.

담론 분석 자료로는 신문기사와 여성지에서 부엌관련 기고문을 수집하였다. 기본적으로는 정성적 분석법을 기준으로 담론을 해석하고자 하였으나, 부엌담론을 구성하는 중심적 키워드 혹은 키워드 간의 관계를 좀 더 세부적으로 보기 위해 ‘의미연결망 분석’이라는 컴퓨터 기반 메시지 분석법을 병행하였다. 의미연결망 분석의 자료로는 1920-30년대 동아일보 기사를 수집하였는데, 1920년대 동아일보를 통한 생활개선논의의 파급력을 고려하였기 때문이다.⁴¹⁾

설사 의미연결망 분석을 통해 도출된 주요키워드들이 기존의 선행연구가 밝힌 것들과 대동소이하다 할지라도, 키워드들의 ‘구성관계’ 즉, 무엇이 중심에 있고 어떤 단어들을 통해 연결되어 있는가를 밝히는 것은, 텍스트의 표면에 드러나지 않는 담론의 배경을 분석하기 위해 꼭 필요한 방법론이라 할 수 있다.

또한 20세기 초 일본의 생활개선운동 이념이나 일본부엌개량의 유형이 한국 사회에도 유입되었을 가능성을 무시할 수 없으므로, 관련자료를 수집하여 당시의 일본부엌개량의 형태와 주요개념을 분석하였다. 일본의 생활개선운동은 같은 시기 한국의 생활개선운동과 직접적 관계가 있으므로, 생활개선운동 하 부엌개량론에 등장하는 주요 구호의 원류를 분석하기 위해 필요한 자료라 할 수 있다.

표 1 일제강점기 부엌개량론 고찰의 주요 자료

구분	제목	기간
신문	동아일보	1920~1939
정기간행물	신여성	1923~1934
	신가정	1933~1936
	여성	1936~1940

표 2 연구대상 중 일본 근대부엌 관련 자료

저자/출간	제목	출판사	연도	비고
天野誠斎	『臺所改良』	博文館	1907	단행본
住宅改良会	『新しき住家』	住宅改良会	1921	단행본
住宅改良会	『中流住宅設計図集』	住宅改良会	1922	단행본
住宅改良会	『小住宅集』	住宅改良会	1926	단행본
住宅改良会	『住宅』	住宅改良会	1916~1937	정기간행물 제1권1호~제22권10호
生活改善同盟会	『住宅改善の方針』	生活改善同盟会	1920	단행본
生活改善同盟会	『生活改善の栞』	生活改善同盟会	1924	단행본
生活改善同盟会	『住宅家具の改善』	生活改善同盟会	1924	단행본
森口多里, 林いと子	『文化的住宅の研究』	アルス	1922	단행본
井上秀子	『家庭管理』	文光社	1925	교과서
井上秀子	『最新家事提要』	文光社	1925	교과서
京都府社會課	『臺所改良』,	中西印合刷名會社	1929	단행본
和辻春樹	『生活の科学化』	日本出版配給株式會社	1946	단행본

41) 동아일보의 발행부수는 1920년 창간 직후에는 약1만부였으나 1924년 부터는 2만부로 증가했는데, 당시 2만부는 일반인 수준에서 시국동향에 관심을 가진 사람이면 거의 구독계층으로 포괄하고 있을 정도의 양이라고 한다.(『東亞日報社史, I』, 1975, p.123)

4장은 해방 및 전후 복구와 주거 근대화 과정에 있어 국가주도의 부엌개량사업의 특징과 아파트를 중심으로 한 근대부엌 형성의 특징을 분석하였다. 일제강점기 부엌개량론을 통해 형성된 능률의 개념이 1950~70년대에도 이어지며, ‘능률적 부엌’을 만들기 위한 연구와 사업이 집중되는 상황을 살펴보았다. 이 과정에서 서구식 입식부엌을 한국 주거에 구현하고자 노력하고, 아파트를 중심으로 입식부엌을 구현하는 초기 단계의 특징을 살펴보려고 하였다. 이에 1950-60년대 및 1970-80년대의 부엌에 대한 담론분석과 도면분석⁴²⁾을 병행하였으며, ‘가사노동의 합리화’를 실현하는 근대부엌으로서의 1960년대 아파트 부엌을 분석하였다.

5장은 도면분석을 중심으로, 3~4장에서 추구해온 근대부엌이 한국주거에 어떠한 유형으로 정착하여 있는가를 보고자 했다. 3장까지의 담론분석 중심에서 4·5장의 도면분석으로 환기되는 측면이 있으나, 근대부엌의 개념 형성과 실제 주거공간의 반영 여부 및 관계를 보기 위해 필수적 단계라 하지 않을 수 없다.

특히 4장과 5장의 경우, 당시의 부엌계획이 실제 생활에 어떻게 인식되었는가를 보기 위해 각 연대별로 설문조사를 다룬 선행연구의 결과를 인용하였다. 과거 부엌유형에 대한 당대의 인식을 살펴보기 위한 불가피한 인용이었음을 밝혀둔다.

42) 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970, 1971-1977, 1978-1980, 1980-1982』, 『주택』 1959년~1980년, 『대한주택공사 이십년사』, 『아파트백과』

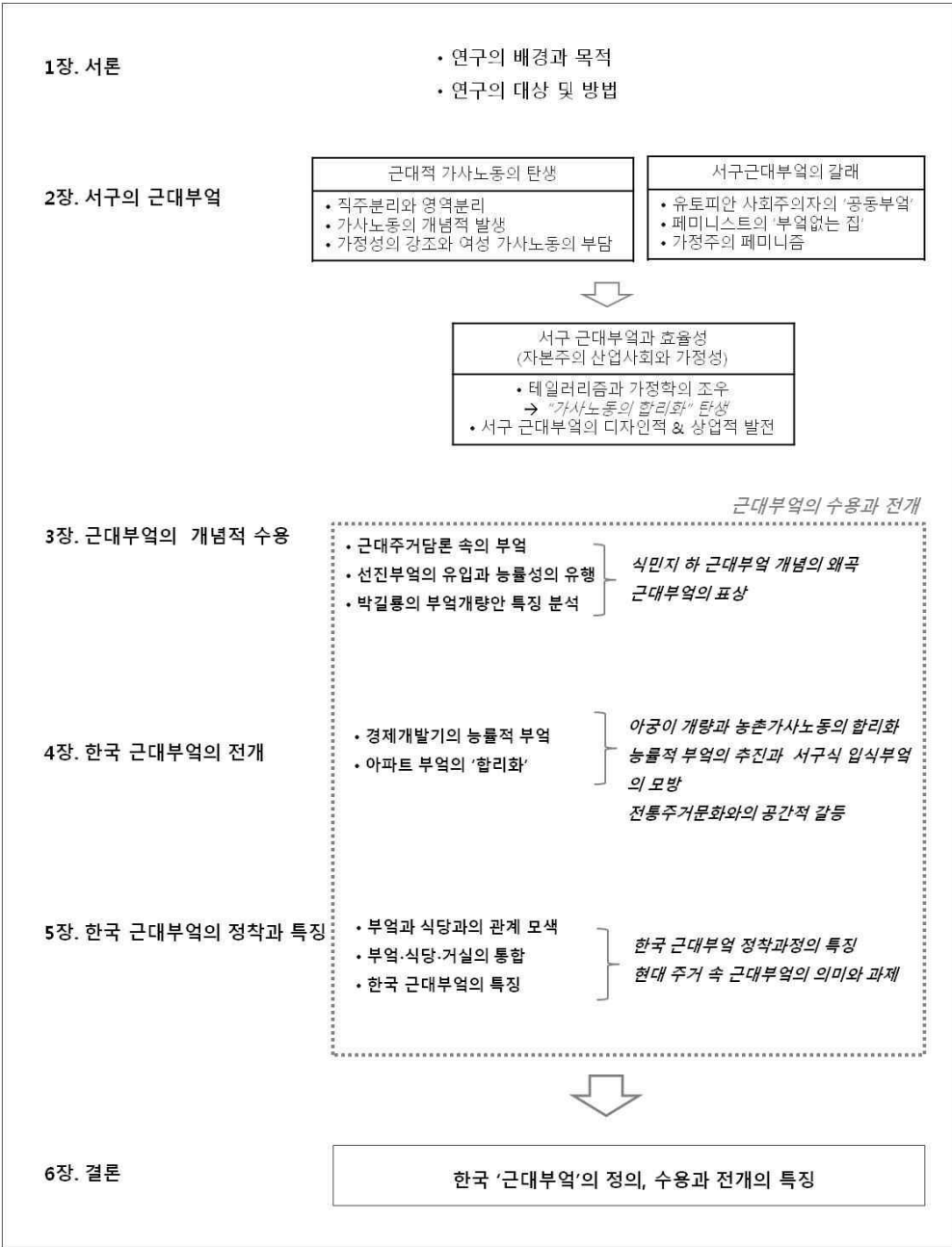


그림 1 연구의 구조

제 2 장 서구의 근대부엌

- 2.1 근대적 가사노동의 탄생
- 2.2 서구 근대부엌의 갈래
- 2.3 서구 근대부엌과 효율성
- 2.4 소결

2장에서는 서구 근대사회의 특징으로서 산업화에 따른 직주분리와 영역분리를 조명하고, 가사노동이라는 개념이 발생하여 부엌이 사회적 논의의 대상으로 부각되는 현상을 고찰하고자 하였다. 부엌과 여성의 관계는 오늘날의 관점에서 지극히 당연해 보이지만, 근대기 가사노동이라는 개념이 발생한 이래 더욱 공고해졌다는 점에서 근대적 산물이라 부를 수 있다. 가사노동을 뜻하는 단어 ‘housework’가 출현한 것도 19세기 이후였다. 가사노동이란 근본적으로 산업화에 따른 가족생활의 변화에 따라 가족의 할 일이 새롭게 분배되는 과정에서 발생하였다.

또한 19세기 서구사회에서 나타났던 여러 갈래의 근대부엌 중 현재까지 전해져 내려오는 주요 계보를 살펴봄으로써, 한국 근대부엌에도 유입되었을 수 있는 근대부엌의 계획적 속성을 고찰한다.

2.1. 근대적 가사노동의 탄생

2.1.1. 직주분리와 영역분리

전근대 사회에서 집은 가족이 필요한 재화를 생산하는 일터이자 밥을 먹고 잠을 자는 휴식터였다. 가족이 필요한 식재료, 생필품 등은 가내수공업이나 농업을 통해 자급자족하거나 시장에서 교환을 통해 얻었다. 전통적 대가족 안에서 가족은 다같이 생산활동에 관여하였으므로, 노동에는 집 안과 밖의 구분이 없었다. 기본적으로 남성이 밭일과 가축돌보기를 맡고 여성들은 요리와 청소, 세탁, 육아를 맡았지만, 여성은 밭에서 남성을 도와주고 남성은 집안일도 함께 하였다.⁴³⁾ 예를 들면 음식을 조리하는 것은 여성의 몫이었지만, 밀가루를 빻고 가축을 잡아오거나 재료를 손질하는 일은 남성의 몫이기도 했다.⁴⁴⁾

따라서 전근대 사회의 부역이 반드시 여성만의 영역이었다고 보기는 힘들다. 농가의 부역에서 음식을 만드는 일에는 가족이 함께 관여하였고, 중산층 이상의 부역은 하인과 하녀의 몫이기도 했다. 중산층의 부인은 오늘날과 같은 개념의 주부가 아니었으며, 부역의 담당자는 가족의 유형과 신분고하의 상황에 따라 다양한 변수가 존재했다.

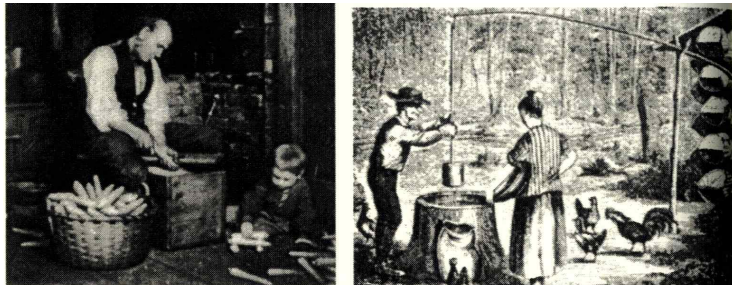


그림 2 "Corn Shelling"(Eastman Johnson, 1864, 좌) / "Pounding Meal on the Frontier"(작자미상, 1845, 우) (출처: Ruth S. Cowan, *More Work For Mother*, 1983)

43) 루쓰 코완 저, 김성희 외 공역, 『과학기술과 가사노동: 일이 더 많아진 주부』, 학지사, 1997, p.49

44) 18세기 미국사회를 예로 들면, 음식을 요리하는 과정에는 남성과 여성 모두의 노동력이 필요했다. 요리 자체는 여성의 일로 간주되었지만, 요리기구와 식료품의 준비는 남성의 몫이었다. 식물짜기, 소젖짜기, 물 운반, 과일과 야채 껍질벗기기 등은 필요할 때마다 남성과 여성이 모두 정기적으로 수행한 일이었다.(루쓰 코완, 앞의책, pp.35-37)

그러나 산업혁명 이후의 부엌의 사용방식과 담당도 달라지기 시작했으며, 근본적으로 가사노동에 대한 인식의 변화에서 비롯되었다. 산업혁명의 영향은 비단 공장과 같은 생산현장에 국한된 것이 아니었으며, 근대인의 생활방식에도 해당되는 것이었기 때문이다.

재화의 생산방식은 공장제 대량생산으로 바뀌었고, 임금노동이라는 근대적 직업에 대한 가족생활의 의존도도 높아졌다. 식재료는 물론 필요한 물품을 직접 현금으로 구입하게 됨에 따라 가족은 더욱 현금을 필요로 하게 되었으며, 남성은 집 ‘밖’에서 이것은 벌어오는 역할을 담당하였다. 더군다나 시간이 지나면서 밀가루와 석탄 등, 시장에는 너무나 빠르게 새 상품이 쏟아져 나왔고 가족의 삶의 표준은 점차 높아졌다. 그 상품들을 수용하기 위해 남성들은 계속 임금노동에 임해야 했고, 그것으로 과거 집안에서 남성이 담당하는 일을 대체하였다.⁴⁵⁾ 상대적으로 점차 여성이 외부노동의 반대편을 담당함에 따라, 집의 ‘안과 밖’ 영역과 할 일을 각각 남성과 여성으로 구분하는 이분법적 논리가 공고해졌다.

이것은 곧 재화를 창출할 수 있는 생산노동은 집 밖에서 행해진다는 인식과 같았으며, ‘집 밖=노동=생산=남성’이라는 역할분담이 생겨났다. 이에 따라 ‘집안=휴식=비생산=여성’이라는 인식구도도 점차 강화되었다. 물론 산업화 이전에도 가족 내 남녀 역할의 구분은 있었지만, 가내영역과 공공영역을 가른 위에 각각을 여자와 남자로 분담한 형태의 분업은 아니었다.⁴⁶⁾

직주분리의 개념 하에서 집은 생산노동과 무관한 영역이었으며, 이는 곧 19세기 서구사회의 영역분리(separated sphere)를 강화시켰다. 따라서 집은 곧 남성이 외부의 일터에서 돌아와 휴식하고 다음 날의 노동력을 재생산할 수 있는 장소여야 했으며, 집안일도 외부의 생산노동과 인식적으로 분리되기 시작했다. 서구사회에서 ‘가사노동(housework)’이라는 단어가 등장하는 것도 19세기의 일이었으며, 집에 관여된 일의 호칭이 달라지는 것은 곧 그에 대한 인식 변화를 가리킨다.

대표적 예로 13세기부터 18세기까지 육아, 청소, 취사와 같은 일들은 ‘집안일(housewifery)’이라 불렸다.⁴⁷⁾ 같은 대상이 새로운 명칭으로 불리게 되는 현상

45) 루쓰 코완, 앞의책, p.81

46) 小山静子, 『家庭の生成と女性の国民化』, 勁草書房, 1999, p.18

47) 옥스퍼드 영어사전을 보면 영국에서는 1841년, 미국에서는 1871년에 최초로

을 통해 그에 대한 새로운 인식이나 필요성이 대두하였음을 엿볼 수 있다. ‘집안 일’이 남녀와 집 안팎의 노동을 구분하지 않았던 전통사회의 것이었다면, ‘가사 노동’은 산업노동의 반대편에 위치했다. 즉 ‘가사노동’이라는 인식이 생겨나는 것은 전통시대에는 존재하지 않았던 지극히 근대적 현상이었으며, 산업화에 따른 성별역할분담과 영역분리주의에 대한 반증이기도 하다. 또한 기본적으로 여성의 몫으로 지속될 것이라는 기대 속에서 구축되었다.⁴⁸⁾



1.7 Caroline Howard Gilman, *The Housekeeper's Annual and Lady's Register*, 1844, frontispiece illustrating the round of tasks in "woman's sphere"

그림 3 "여성의 영역(Woman's Sphere)"을 묘사한 권두 삽화 (Caroline Howard Gilman, *The Housekeeper's Annual and Lady's Register*, 1844; Hayden, Dolores. *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighborhoods and Cities*, 1st ed, The MIT Press, 1982 p.18)

‘housework’라는 단어가 수록되어 있다. 산업화 이전에는 가사노동이라는 단어가 아마도 부적절했을 것이다. 왜냐하면 선원, 광부, 군인, 행상인을 제외하고는 거의 모든 사람이 자기 소유이든 타인의 소유이든 집안이나 마당에서 일했기 때문이다.(루쓰 코완, 앞의책, pp.27-28)

48) 루쓰 코완, 앞의책, p.243

편안한 집을 유지한다는 것은 물리적으로 주택(house)을 쓸고 닦는 일 뿐만 아니라 심상적 공간으로서의 가정(home)을 보살피는 모든 일을 포괄하였다. 이를 위해 누군가 청소와 빨래를 하고 매끼의 식사를 만드는 노동이 분명히 존재했음에도 불구하고, 집에서 일어나는 노동의 가치는 생산노동과 별개로 간주되었다. 가사노동은 일터의 반대편에 놓인 집의 범주였으며, 집은 직접적인 재화 창출이 이루어지는 장소가 아니었기 때문이다.

이렇듯 근대사회의 가사노동은 가치적 측면에서 산업노동과 동등하게 출발하지 못했다는 태생적 한계를 인지하지 않을 수 없다. 가정의 모든 생산기능이 사회로 이관되었다고 믿게 되면서 여성은 경제력을 상실하고 가정에 남아있는 존재로 상징되었으며, 남성중심의 경제 질서도 강화되어 갔다.⁴⁹⁾

2.1.2. 자본주의 산업사회의 가정성과 여성성

집과 가정의 중요성에 여성을 결부시키는 경향은 곧 서구 근대사회에서의 ‘가정성(domesticity)’과도 직결된다. 서구사회에서의 가정성의 계보는 부부간의 애정, 사랑받는 존재로서의 아동의 개념이 발생하기 시작하는 17세기까지 거슬러 올라가지만, 적어도 19세기 산업사회에서 가정성이란 자본주의 사회의 안정과 유지를 위한 이데올로기적 수단의 성격이 두드러졌다.

안락한 가정을 강조하는 담론은 자본주의 산업사회를 유지하는 수단으로서 더욱 중요하였다. 도덕적 순결성이 보존된 존재가 있다는 생각은 산업화 초기 사회의 불안을 잠재워 줄 수 있는 일종의 안전밸브와 같았기 때문이다. 좋은 가정은 그 안에 사는 가족도 도덕적으로 선하게 만들어 줄 것이라 믿었다.⁵⁰⁾

경제활동이 일어나는 바깥세상은 ‘잔인하고 오염되었으며 위험’하고, ‘금전과 착취의 정신이 지배’하는 반면, 가정은 그러한 사회의 대안이자 피난처로서 ‘세상이 침입할 권리가 없는 성소’, ‘진정한 애정이 존재하는 유일한 곳’으로 묘사되기 시작했다.⁵¹⁾ 외부의 노동공간과 격리된 안락한 가정, 가장이 피곤한 일터

49) 민진영, 「지배 이데올로기로서의 ‘가정성’의 형성, 재현, 전유」, 『영미문학교육』 제6권 2호, pp. 270-271

50) 에이드리언 포티 저, 허보윤 역, 『욕망의 사물, 디자인의 사회사』, 일빛, 2004, p.137

에서 돌아와 육체적·정신적으로 편하게 쉴 수 있는 물리적 공간과 정서적 안정감, 차세대 일꾼으로서 사랑스러운 아동이 생활하는 장소로서의 가정이 강조된 것이다. 가정은 때묻지 않은 순결한 영역이며 그 자리를 여성이 굳건하게 지키고 있다는 담론은, 산업사회의 불안감과 갈등을 잠재워주고 오로지 경제적 이익과 사회적 부강을 맹목적으로 쫓아가도 된다는 안심을 안겨주었다.⁵²⁾

이 모든 것의 성취여부는 집을 담당한 여성의 몫으로 귀결되었다. 사회에 만연한 타락과 도덕적 방종을 치유해 줄 ‘국가적 덕목을 갖춘 유일한 장소’⁵³⁾를 유지해야 할 의무와 여성에 대한 기대를 양산하였다.



그림 4
19세기 주택광고 -
힘든 노동의 댓가로
안락한 집을 얻을 수
있다는 메시지를
담았다.(S.E.Gross&Com
pany)
(출처: Wright,
Gwendolyn. 앞의책,
p.97)

51) 민진영, 앞의글, p.270

52) “가정성의 추구를 통해 여성은 도덕적인 정부를 만들어낼 수 있는 필수적인 요건들을 갖추었을 것으로 기대되었고, 이 사실은 남성이 시장 사회의 교활함, 기만, 경쟁의 가운데 있으면서도 그로부터 안전하게 빠져 나오는 것을 가능하게 해준다고 믿어 의심치 않았다. 비록 남성이 무자비하게 사람을 타락시킬 수도 있는 세상 속에서 일할 수 밖에 없다고 하더라도, 가정에 있는 그의 아내는 그가 분노를 삭힐 수 있는 동기와 보상을 제공해주었다. 여성은 그 가정적 역할을 수행하며, 사회적 경제적 변화가 초래하는 긴장을 흡수하고 완화시켰으며, 심지어는 구원할 수 있는 존재로 상징되었다.” (Cott, Nancy F. *The Boards of Womanhood: "Woman's Sphere" in New England, 1780-1835*, Yale UP, 1977, pp.69-70)

53) Romero, Lora. *Home Fronts: Domesticity and Its Critics in the Antebellum United States*, Duke UP, 1997, p.15

이같은 시대풍조에 따른 대표적 현상은 여성이 집을 꾸미는 일에 몰두하게 되었던 것을 들 수 있다. 집을 더욱 집답게 장식하고자 하는 욕구를 말한다. 집은 여성, 따뜻함, 도덕성의 공간이라 여겼고, 바깥 세상과는 다른 형태로 꾸미는 것으로 안락함을 표출하고자 했다. 이러한 배경에 따라 집의 아름다움이 강조되고, 순수한 미적가치가 곧 도덕적 가치를 표상하는 것으로 받아들여졌다.⁵⁴⁾

가구에 대한 관심이 급증하는 것도 이와 관련된다. 이전에는 집에서 사용할 가구를 고르는 일이 주로 남자들의 몫이었으나, 1860년대 이후에는 실내장식을 결정하는 일이 중산층 여성의 일이 되었고 심지어 강요되기도 했다. 1875년 이후의 가정관리 지침서를 보면 대개 여자들이 실내장식과 가구 고르는 일을 책임져야 한다고 쓰여 있다.⁵⁵⁾ 이전까지 여성의 개성을 표출할 수 있는 것이라고는 쿠션이나 덮개에 자수를 놓는 정도였다는 점을 감안하면, 한편으로 여성의 감수성을 표출할 수 있는 기회가 되기도 했다.

19세기 말엽에는 부엌가구에 대한 수요도 증가하였다. 다만 당시 중산층 여성들이 원했던 부엌가구는 식당에 놓을 수 있는 캐비닛이나 식탁, 응접 세트와 같은 것들이었으며, 가구 하나하나를 개별적으로 제작하는 업체도 하나둘 생겨났다.⁵⁶⁾ 1883년의 한 기고문을 보면 19세기 후반의 미국 중산층 사회에서 말하는 부엌가구란 실용성보다는 장식적 용도로서 더욱 중요했던 것을 알 수 있다.

“ 부엌가구(Kitchen furniture), 식탁과 의자는 비싼 재료로 만들어졌을수록 디자인도 훌륭하다. 최근에는 나온 목재의자는 너무나 가볍고 우아하다. 앉는 부분은 목재로 만들어졌으며, 등받이는 십자모양으로 가로놓은 부재들이 의자를 받혀줌과 동시에 미적 가치를 더한다. 의자는 마호가니처럼 광택나게 칠도 잘 되어 있다. 팔걸이 달린 의자는 편안하고 아주 매력적인 부엌가구이다. 부

54) “가정을 행복하게 만드는데 있어 가장 주의를 기울여야 할 점 중에 하나가 바로 집을 보기 좋게 꾸며야 한다는 것이다. ... 아름다움이란 강력한 힘이다. 우리는 조물주가 만든 가장 아름다운 피조물이지만, 또한 조물주가 창조한 아름다움에 감동받는다. 아름다움은 어떤 상황속에서도 인간의 삶을 매력적으로 만들어주는 가장 본질적 요소임에 틀림없다. ... 모든 물건에 아름다움이 가능한 많이 표현되도록 만들어야 한다.” (J.Shere, “The Management fo the Home”, *Family Friend*, 5th Series, Vol.3 No.3, 1867, pp.201-203)

55) 에이드리언 포티, 앞의책, p.132

56) 대표적 사례로 오늘날 부엌산업으로 유명한 포겐폴(Poggenpohl)을 들 수 있다.

역도자기들은 아주 유용하면서도 아름다우며, 예술적 효과를 높인다.”57)



그림 5 런던
Chesterfield Gardens
7번지의
실내풍경(1893년 사진)
(출처: 에이드리언
포티, 앞의책, p. 128)



그림 6 Ladies' Home
Journal(1889)의 1면
일부.

Ladies' Home
Journal은 스스로 “모든
미국 가정의 바이블”을
표방하였으며,
1900년대에 이미
백만부, 제1차
세계대전 이전에
2백만부가 팔린,
미국의 대표적
여성지였다.

57) “Kitchen furniture, tables and chairs, can be in as good forms as if in more expensive materials. There is a wooden chair lately introduced that is a model of lightness and grace. ... These chairs are stained and varnish ed, and look, in fact, very much like mahogany. Settees are made in the same way with splint seats. The splint arm chairs with painted frames make comfort able and attractive kitchen furniture. Very useful and pretty pieces of kitchen ware are the cross legged stools which are to other appointments of this kind in artistic effect, what the ottoman is to the furnishing of the upper floors.” (Humphreys, Mary G. *The Decorator and Furnisher*, Vol.2, No.4, July 1883, p.124)

19세기에는 실내장식과 가구에 대한 세세한 내용을 다루는 안내서도 많이 발표되었다. 기본적인 원칙은 집을 남편이 일하는 일터와 다르게 만들어야 한다는 것이었고, 그 다음으로는 안주인의 개성을 표출할 수 있어야 한다는 것을 강조하였다.⁵⁸⁾ 대표적 예로 찰스 이스트레이크(Charles Eastlake)의 『집 꾸미기의 요령(Hint on Household Taste(1868))』, 에디스 대령(Colonel Edis)의 『도시 주택의 실내장식과 가구(Decoration and Furnishing of Town House, 1881)』, 로프티(J.W. Loftie)가 기획한 「가정에서의 예술(Art at Home)」 시리즈, 하와이즈 부인(Mrs. Haweis)의 『장식기법(The Art of Decoration, 1881)』, 팬톤 부인(Mrs. Panton)의 『교외주택과 그 장식법(Suburban Residences and How to Circumvent Them,1896)』, 왓슨(R.M. Watson)의 『집의 예술(Art of the House, 1897)』등이 있다. 저자가 대부분 여성이라는 점은 여성이 집을 꾸미는 일에 적합하다는 인식을 만인에게 심어주는 것과 같았다.⁵⁹⁾

집에 대한 물리적, 정서적 활동을 모두 여성의 책임과 결부시키는 이러한 현상은 당시의 여성들에게 단순한 즐거움 보다는 막중한 부담을 안겨주었다. 더욱이 가정성의 숭배와는 달리 가사노동의 가치를 인정받지 못했던 사회적 배경도 더해졌다. 19세기 중반만 하더라도 중산층 이상의 여성이라면 직접적인 가사노동은 하인의 몫으로 돌리고 몸소 관여하는 것은 피하고자 했다.⁶⁰⁾

설령 육체적 가사노동을 회피할 수 있다 하여도 가정성의 이데올로기에서 완전히 벗어날 수 없었던 것으로 보인다. 직접 음식을 만들거나 청소하는 일과 무관했던 중산층 여성의 경우도, 끊임없이 가정을 관리하고 아이를 돌보아야 하는 의무감과 부담감에 시달렸다. 해리엇 비처 스토크(Harriet Beecher Stowe)가 1844년에 그녀의 남편 캘빈(Calvin)에게 쓴 편지에 따르면, “온 집안을 정리하고, 청소하고, 아이들과 옷과 아기가 모두 동시에 나를 짓누르는 듯해요. 종종 내가 여기서 헤어날 수 없다는 근심걱정 때문에 병이 날 것 같아요.”라고 상황을 묘사하였다.⁶¹⁾ 그녀와 같이 여러 명의 하인을 두고 있던 경우도 가사노동의 압

58) 에이드리언 포티, 앞의책, p.134

59) 에이드리언 포티, 앞의책, p.140

60) 예를 들어 한 외과 의사 부인이 1859년에 쓴 글은, “나는 집안일을 해서도 안되고, 내 아기를 안아서도 안된다. 그렇지 않으면 사회적 위신을 잃는다. 우리는 항상 가정부를 두어야 한다.”라고 하며 가사노동을 하인의 일로 치부하는 것을 알 수 있다.(에이드리언 포티, 앞의책, p.259)

력에서 자유롭지 못했다. 1832년 프란세스 트롤로프(Frances Trollope)⁶²⁾는 기혼 여성의 안색이 창백하고, 어깨가 굽고, 고생에 찌든 표정을 하고 있는 것은 그들에게 지워진 가사노동이라는 짐 때문이라고 설명했다.⁶³⁾ 여성이 가사노동에 대해 느끼는 부담은 산업화가 가속화될수록 더욱 심화되었다.

극소수 상류층을 제외한다면 가사노동은 신분고하를 막론한 모든 여성이 직면한 문제였다. 이전에는 중산층 가정의 하녀로 일했던 하위계층의 여성은 판매직, 공장 노동자로 전향하였지만, 여전히 가사와 직장일 병행하는 이중부담을 안았다. 근대 산업사회에서 여성의 노동력은 남성을 보조하는 임시적인 것으로 여겨졌을 뿐, 여성이 직장에서 일한다하여 남성과 같은 노동자로 인정받은 것이 아니었기 때문이다.

정작 가사노동에 대해 더욱 큰 부담을 토로한 것은 중산층 여성의 경우였다. 점차 하녀를 구하기 힘들어지면서, 예전에는 아랫사람의 일로 치부하였던 힘든 육체적 가사노동에 직접 관여해야 하는 상황을 맞게 되었기 때문이다. 미국 인구센서스에 따르면 1980년만 해도 전체 취업 여성의 절반이 하녀일에 종사하였던 것이 1980년이 되면 31.1%로, 1920년이 되면 11.8%로 급감하였다.⁶⁴⁾ 중산층 여성의 입장에서는 위기가 부르지 않을 수 없는 상황이었으며, 이를 극단적으로 보여주는 증거가 하녀에 대한 호칭변화였다. 1930년대가 되면 귀족인척하는 미국 일부 부유층을 제외하고는 이전에 으레 부르던 ‘하녀(servant girl)’ 대신에 ‘청소하는 숙녀(cleaning lady)’라 불러야 했다.⁶⁵⁾

하인층이 감소하는 현상은 중산층 여성을 대상으로 하는 여성지의 광고 삽화에도 나타난다. 1910년대까지만 해도 안주인으로서의 여성은 하녀가 하는 일을

61) 루쓰코완, 앞의책, pp.53-54

62) Frances Milton Trollope(1779~1863)는 영국의 여류 소설가이다. 1832년에는 처음으로 『Domestic Manners of the Americans』을 출판하였으며, 이후 노예폐지를 다루는 소설을 발표하기도 하였다.

63) Trollope, Frances. *Domestic Manners of the Americans*, 1832, Donald Smalley ed, 1949, pp.117-18: 루쓰코완, 앞의책, p.54 재인용

64) 김덕호, 「가내하인에서 ‘전기하인’으로: 남북전쟁 이후부터 1930년대까지 사회변화와 기술변화의 관련성에 관한 시론」, 『미국학』 39(2), 2016, p.14

65) Sparke, Penny. *Electrical Appliance: Twentieth Century Design*, E.P.Dutton, 1987, p.10

감독하는 지위로 그려지는 반면, 1920년대 말엽이 되면 하녀가 삽화에서 사라지고, 주부가 혼자 세탁하는 장면으로 바뀌게 된다. 20세기 초 불과 10여년 사이의 기간 동안 가사노동의 주체가 하인이나 하녀에서 한명의 주부로 바뀌는 놀라운 변화가 일어났다는 것을 의미한다.⁶⁶⁾



그림 7 Ladies' Home Journal의 삽화 일부. 1918년(좌)의 그림에서는 주부는 가사의 감독관으로 그려진 반면, 1928년(우)의 그림에서는 스스로 혼자 가사를 수행하는 성실한 주부의 모습으로 그려지는 변화를 볼 수 있다.

(출처: Ruth S. Cowan, "The "Industrial Revolution" in the Home: Household Technology and Social Change in the 20th Century", *Technology and Culture*, Vol 17, No.1, Jan., 1976, pp.11-12)

이러한 상황을 적극적으로 이용하여, 전기 기계회사들은 마치 전기를 노예처럼 부려 집안의 허드렛일을 해결할 수 있다는 선전을 앞세우기도 했다. 19세기 말 20세기 초 전기제품 회사들이 ‘전기 하인(electrical servant)’나 ‘하인없는 생활(servantless life)’와 같은 문구를 내세울 수 있었던 것도, 가사노동에 대한 중산층 여성의 부담과 거부감을 반영한다. 부엌에 대한 각종 편리 도구의 등장이나 환경개선 등의 변화는, 이와 같이 근대적 가족생활에서의 부엌담당자로 오로지 한명의 주부가 주목되는 상황과 깊은 관련성을 가진다.

그러나 여성이 가사노동에 매진하도록 하기 위해서는 노동의 강도를 편하게 할 수 있다는 미사여구보다 근본적인 설득력을 갖춘 담론이 필요했다. 중산층 여성에게 가사노동이란 어느 날 갑자기 맞닥뜨리게 된 과중한 부담을 줄이고자 하는 것 이상의 문제로서, 이제껏 하인의 일로 치부하였던 가사노동에 직접 관

66) 김덕호, 앞의글, p.16

여해야만 하는 당위성의 고민이었기 때문이다. 여성 스스로 가사노동에 대한 책임감과 의무감, 나아가 자긍심을 느낄 수 있는 사상적 토대는 더욱더 가정성을 따르지 않을 수 없었으며, 관련산업은 같은 이데올로기적 성격을 더욱 과감하게 이용하여 발달할 수 있었다.

THE SATURDAY EVENING POST 107



The ELECTRICAL SERVANT in the HOME

A MODERN home is organized, equipped and managed along scientific lines. The housewife of today is of necessity an expert in household economics. Labor and its rising cost is a problem to her as it is to any industrial manager.

Electricity Does the Work

CLEANLINESS and cooking contribute the largest part of the drudgery of housework, and it is for this work that practical electrical devices have been perfected. Electrical Vacuum Cleaners, Dishwashers and Laundry equipment, Ranges, Toasters and Cookers are some of the many household appliances familiar to most housewives as mechanical substitutes for less dependable and more expensive servant women.

Electrical Wiring in the Home

EVERYTHING Electrical in the home is operated by current delivered to the device by rubber-covered-insulated wire. Obviously, therefore, it is most important to know that the house is wired with dependable wire made by well established capable manufacturers. It is not necessary for the house owner or his wife to know all of the technical details of how such wire is made

but it is necessary to employ a responsible electrical contractor who will install a standard product like Habirshaw. For more than 30 years—practically from the beginning of the industry—Habirshaw wire has been recognized as a standard all over the world. Architects and Electrical Contractors know it, and it is a sure test of responsibility and workmanship when they specify and use Habirshaw.

Consult an Expert

ARCHITECTS, Electrical Engineers, Electrical Contractors, Central Station Representatives and Manufacturers of Electrical devices know the importance of good wiring. They know all of their best work will fail if the wire is not right. They can and will tell you why they use Habirshaw. They will tell you Habirshaw is standard and that equipment which measures to the Habirshaw standard is the best to be had. *Ask if it is wired with Habirshaw.*

For more than thirty years—practically from the beginning of the electrical industry

HABIRSHAW

"Proven by the test of time"

Insulated Wire

has been accepted as a standard of quality all over the world.

Habirshaw Wire Manufactured by
The Habirshaw Electric Cable Co.
10 East 43rd Street, New York



Habirshaw Code Wire distributed by
Western Electric Company
Offices in all Principal Cities

그림 8 “가정의 전기 하인(The Electrical Servant in the Home)”
1886년 하비셔(Habirshaw)의 광고
(출처: *Saturday Evening Post*, Feb.
1, 1919, p. 107.)

2.2. 서구 근대부엌의 갈래

앞서 살펴본 바와 같이, 근대적 가사노동의 발생과 부엌의 도구 및 환경에 대한 관심은 근본적으로 산업사회에 따른 가족의 변화로 거슬러 올라간다. 또한 자본주의 산업사회의 안정수단으로서 가정성이라는 개념의 이데올로기적 성격을 통해 가사노동과 여성의 관계가 같은 영향권에 있었던 것도 살펴볼 수 있었다. 여기에서 부엌에 대한 전통시대와는 다른 관심이 생겨나기 시작하였던 것을 볼 때, 근대부엌의 시작은 자본주의 산업사회의 발달과 깊은 연관관계를 가진다.

그러나 동시에 19세기 서구 근대사회의 다른 한편에는 자본주의에 반발하거나 다른 이상을 꿈꾸었던 사회개혁의 움직임이 있었다. 앞서 살펴본 가사노동과 여성, 부엌의 연결고리가 자본주의 가정의 근대부엌이라 본다면, 자본주의 자체를 거부한 유토피안 사회주의자나 공산주의 사회주의자들은 근대부엌에 대한 각기 다른 해법을 제시했다.

사회주의자들은 부엌에 대해 오로지 한 사람의 여성의 몫으로서의 가사노동이 아닌 공동수행형태가 가능하도록 변화할 것을 요구했다. 한편 전형적인 가족유형과 가정성에 따른 여성상에 반발했던 페미니스트들은 주택에 부엌을 두지 않는 파격적인 안을 내세우기도 했다. 이들은 모두 기본적으로 고립된 형태의 가사노동, 자본주의 산업사회의 직주분리, 그에 따른 생산과 재생산의 가치구도를 비판하였다.

2.2.1. 유토피안 사회주의자의 공동부엌

유토피안 사회주의자들은 사회개혁을 달성하기 위한 방법으로 이상적인 공동체 건설을 꿈꾸었으며, 그들의 공동체 계획에서 개인적인 가사노동에 반대하는 가장 초기적 시도를 찾아볼 수 있다. 가장 대표적으로 로버트 오웬(Robert Owen)과 샤를 푸리에(Charles Fourier)의 공동체 계획안이 그러하다. 그들은 모두 여성과 남성이 평등해지려면 공동 가사노동과 타아가 지원되어야 한다고 주장했다.⁶⁷⁾ 이러한 이념을 담은 공동체 주거 모형에서 가사노동의 공간은 어느

67) 신혜경, 『여성학적 접근방법으로 본 도시주거환경의 문제점에 관한 연구』, 서울대학교

특정인의 몫이 아닌, 공동부엌, 공동보육시설, 공동식당이라는 프로그램으로 제시되었다.

영국의 오웬은 1800년~1824년 스코틀랜드 뉴라나크(New Lanark)에 자신이 소유하였던 방직공장 노동자를 위한 주택단지를 건설하였다. 집단 부엌(Collective kitchen)과 식당, 탁아소를 포함하는 이상적 공동체마을이었다. 오웬과 그의 추종자들이 주장하였던 “새로운 도덕사회(a new moral world)”을 실현하기 위해 육아와 가사노동을 사회화하고자 하였으며, 그 일환으로 공동부엌, 식당, 육아시설이 계획되었다.⁶⁸⁾ 이곳에는 자신의 이념에 대한 실험적 시도로서 ‘인격형성기관(the Institute for the Formation of Character)’을 건립하기도 했다. 일하는 어머니를 둔 아이들의 발달교육에 대한 초기적 시도로서, 아이가 걷기 시작할 때부터 교육받을 수 있도록 마련된 기관이었다.⁶⁹⁾

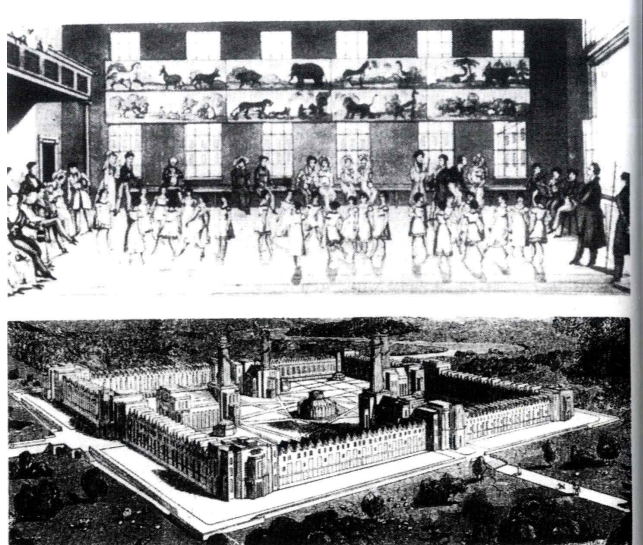


그림 9 위- 로버트 오웬의 ‘인격 형성 기관(Institute for the Formation of Character, New Lanark, Scotland)’/ 아래 - 건축가 휘트웰과 함께 제안하였으나 실현되지 못했던, 1825년 로버트 오웬의 ‘파라렐로그램(parallelogram)’
(출처: Hayen, 앞의책, p.34)

박사학위논문, 1991, p.40

68) 1813년 지역신문에 내보낸 뉴라나크의 부동산 광고를 보면, 상가, 공동부엌, 식당, 체육관, 학교, 강의실, 교회를 준비하고 있다는 기록이 있다.(*Glasgow Herald*, 1813.12.23.: 조혜영, 「근대부엌과 여성」, 『여성이론』, 2013, p.110에서 재인용)

69) Hayden, 앞의책, p.33

1825년에는 인디애나 주의 뉴하모니의 부지를 독일계 종교단체로부터 구입하여 건축가 스테드만 휘트웰(Stedman Whitewell)과 이상적인 공동체 모델을 건설계획에 착수했다. 오웬 스스로 “파라렐로그램”이라 명명했던 이 계획안은 미국의 집합주거 증공동체 시설을 갖춘 가장 초기의 디자인이었다. 비록 실현되지는 못했지만 여기에서 공동부엌(Community kitchen)에 대한 계획을 찾아볼 수 있으며, 그 외에도 어린이 보육센터, 초기적 형태의 여성조합과 같은 시설을 계획했다.⁷⁰⁾

로버트 오웬과 그의 추종자들이 “새로운 도덕사회”를 요구했다면, 한편 동시대 프랑스 사회주의자 샤를 푸리에에는 “새로운 산업사회”, “새로운 성적사회”를 제안했다.⁷¹⁾ 이론적으로는 오웬주의자들도 여성주의적 입장이었지만, 푸리에 추종자들은 그보다 더 강경했다. 푸리에에는, 여성해방의 정도는 한 사회의 일반적 해방을 보여줄 수 있는 척도와 같고 여성의 권리를 신장하는 것이 전체 사회를 진보시키는 근본적인 요인이라 주장했다. 그러므로 여성이 보잘 것 없는 집안일을 하는 것을 존중하지 못하는 사회는, 여성과 남성이 모든 활동을 평등하게 공유하고 여성의 경제적으로 자립한 사회보다 열등한 사회라 주장했다.⁷²⁾

푸리에에는 사적 주거가 한 문명에서 여성의 지위를 향상시키는 데 있어 가장 큰 방해요소라 보았다. 그는 산업노동자의 삶을 개선하는 데 있어 도시개혁이 필수적인 것처럼, 여성의 권리를 회복하는데 있어서도 주거개선이 반드시 필요하다고 주장했다.⁷³⁾ 이에 따라 푸리에에는 ‘팔란스트리(phalanstery)’라는 통합주거(unitary dwelling)를 제시하였는데, 이것은 도시와 농촌, 빈곤층과 부유층, 여성과 남성 사이의 갈등을 해결할 수 있는 일종의 건축적 발명품이었다.

미국의 푸리에 추종자들은 고립된 가계에 완전히 반대되는, 완벽한 팔란스트리를 짓고자하였다. 1820년경 미국에서 시작된 약 15개의 공동체 건설 계획이 오웬의 영향을 받은 것이었다면, 1840년경부터 팔란세스(Phalanxes)라 불리는 30개의 조합이 건설되었던 것은 푸리에의 영향에 따른 것으로 볼 수 있다. 1844년 한 푸리에주의자의 기고문에 따르면 ‘단독 가계는 경제적으로 낭비이

70) Hayden, 앞의 책, p.33

71) Hayden, 앞의 책, p.35

72) Hayden, 앞의 책, p.35

73) Hayden, 앞의 책, p.35

며, 인간 본성에도 신의 섭리에도 맞지 않는 악의 근원'이라 극단적 표현을 동원하면서, 팔란스트리가 주민 전체의 이익과 프라이버시를 동시에 향상시킬 수 있음을 강조했다.⁷⁴⁾ 신시아네티 근교의 실험적 공동체에 속했던 알칸더 롱리(Alcander Longley)의 경우, “가계를 공유한다는 것은 협동사회의 가장 아름다운 면모이다. 여성이 단독 가계의 사사로운 집안일로부터 벗어날 수 있기 때문이다”라고 했다.

팔란스트리의 목적은 집단 보육과 여성의 취업 향상이었다. 이 운동에 참여했던 저명한 지성인 중 한사람인 막스 에지워스 라자러스(Marx Edgeworth Lazarus)는, “여성이 산업적으로 독립할 수 있다면 그녀가 평생을 한남자의 자산에만 의존할 필요성에서 자유로워질 수 있다”라고 주장하였다. 사회주의자들은 가정에 관한 모든 일을 공동으로 수행할 수 있는 시설을 짓고자 하였으며, 평등한 사회생활의 실천을 주거계획을 통해 건축적으로도 제시하고자 노력하였다.⁷⁵⁾

그러나 이와 같은 이상적 공동체의 경우에도, 공동체의 사회적·경제적 구조에 따라 구현 사례에서 다소 차이를 볼 수 있다. 기본적으로는 ‘사적 가족’의 존재를 허용하는 정도의 차에 따르며 크게 두 가지 부류로 구분할 수 있는데, 하나는 어느 정도 사적 가족생활이 가능한 핵가족을 포함하는 공동체와 나머지는 공동생활을 하나의 큰 가족으로 영위하는 형태이다.⁷⁶⁾ 그러나 분명히 밝혀둘 것은, 가족생활의 경제적 운영을 배제한 사적 생활 공간을 허용한 것이었으며 단독적이고 개별적인 가계(household)를 인정한 것은 아니었다.⁷⁷⁾

(1) 사적 가족생활을 허용하는 공동체

사회주의자들과 무정부주의자들은 하나의 제도로서의 개별 가계는 싫어했지

74) “고립된 가계는 경제적 낭비이다. 이는 인간의 본성에도, 신의 섭리에도 맞지 않는 것이므로 사라져야만 한다. (중략) 우리가 고립된 가계를 악의 근원이라 부르는 것에 대해, 사람들은 가족간의 관계를 완전히 파괴시키려 한다고 성급한 결론을 내릴지도 모른다.”(Phalanx 1, 8 February 1844, pp.317-319; 루쓰 코완, 앞의책, p.314 재인용)

75) Hayden, 앞의책, p.37

76) Hayden, 앞의책, p.37

77) 루쓰 코완, 앞의책, p.131

만, 개별적 가족 자체를 싫어한 것은 아니었다.⁷⁸⁾ 오웬주의자들도 공동체 안에서 사적인 가족생활을 허용하였다. 가사노동과 보육에 있어서는 집단형태의 시설이 바람직하다고 생각했지만, 공동체 공간만큼이나 사적 주거공간도 제공하고자 했다. 형태적으로는 통합 주거(unitary housing)형태를 선호했으나, 만약 불가능한 경우라면 관련 건물을 조직화하여 사적인 가족주거와 아파트, 다양한 가사시설을 공유할 수 있도록 계획하였다.⁷⁹⁾

이러한 시도는 비록 미국에서 어떤 주류적인 어떤 주류의 주거유형을 구축해 내지는 못했지만, 적지 않은 팔란스트리 설립 사례를 찾아볼 수 있다. 대표적인 북미 팔란스의 경우 1843년 약 125개의 공동체가 뉴저지에 설립되었다. 같은 건물안에 공동 부엌, 세탁소, 빵집 등을 둔 기숙사와 아파트 형태였지만, 구성원들은 부엌이 갖추어진 개인주거에서도 살 수 있었다.⁸⁰⁾

또 하나의 예로 메사추세츠의 록스버리 서쪽⁸¹⁾에 있었던 브룩 팜 공동체(Brook Farm community, 1841-1847)도 하나의 대형 팔란스트리 계획이었다. 조지 리플리(George Ripley)의 지휘 하에 건설된 공동체 마을은 175에이커 면적의 농장을 갖춘 자급자족의 생활형태였다. 공동생활이 가능한 기숙사와 작업장 등을 계획하였으나, 완공을 목전에 두고 화재로 소실되었다.⁸²⁾

그 외에도 1840년부터 60년 사이의 미국에서는 약 30개에 달하는 관련 협회들의 이러한 공동체를 계획한 바 있다. 그중에서도 가장 진보적 사례로 평가받는 것은 푸리에리스트인 1859년 고탱(Jean-Baptiste-Andre-Godin)이 프랑스 기즈(Guise)에 지은 파밀리스테어(Familistere)였다. 각 주거에는 개인 부엌도 있었지만, 기본적으로는 대규모의 공동부엌과 식당, 카페, 보육시설 등 공동의 가사노동 수행방식을 고수했다.⁸³⁾ 몇 백명의 철강 노동자들을 위한 혁신적인 주

78) 루쓰 코완은 사회주의자들과 무정부주의자들의 주거에 대해, “가족들의 친밀성은 유지되었으며, 각 가족은 사적 거주지에 살았지만 식사준비나 자녀양육을 위해 공동의 설비를 이용할 수 있었다. 식사준비, 청소, 세탁, 가계유지, 자녀양육은 각각의 목적을 위해 특별히 고용된 공동체 구성원들에 의해 수행되었다”는 점에서 전통 가정 생활 방식과 차이를 보인다고 설명하였다.(루쓰 코완, 앞의책, p.131)

79) 루쓰 코완, 앞의책, p.131

80) 루쓰 코완, 앞의책, p.131

81) Roxbury. 현재의 보스턴 지역을 말한다.

82) Hayden, 앞의책, p.37

거 계획이었다.

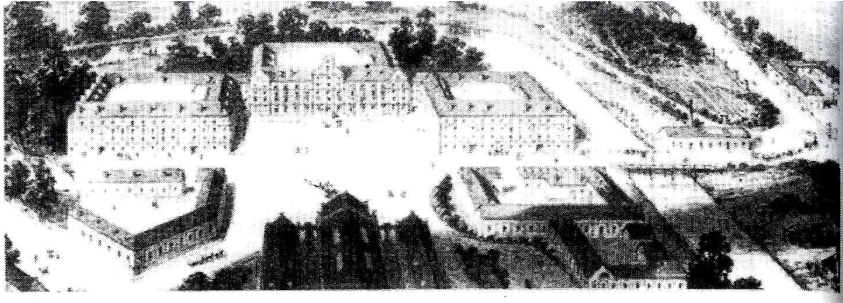


그림 10 Jean-Baptiste-Andre-Godin이 1859년 건립한 프랑스 기즈의 파밀리스테어(Familistere)_조감도(출처:Hayden, 앞의책, p.40)

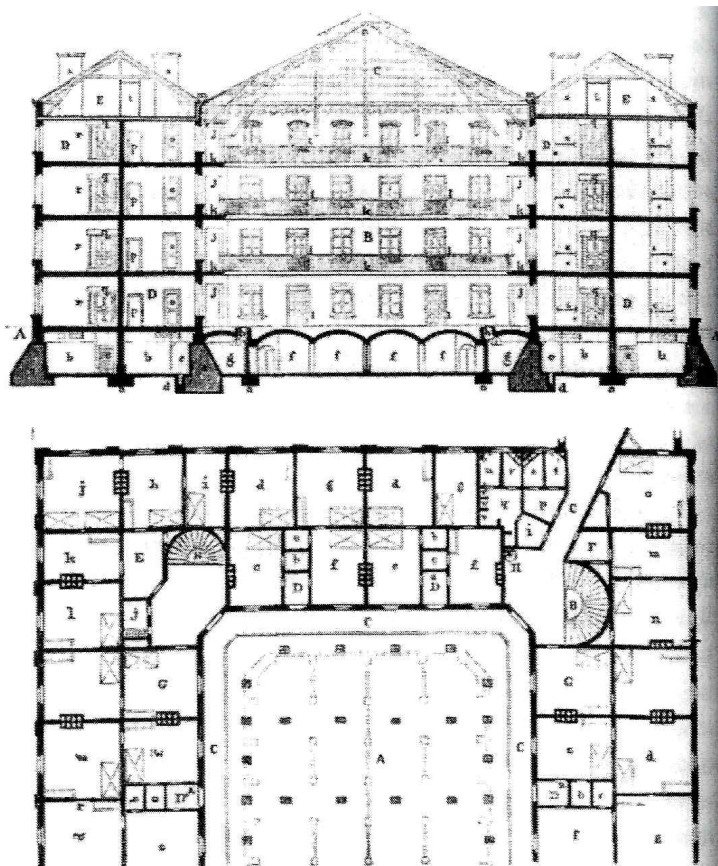


그림 11 Jean-Baptiste-Andre-Godin이 1859년 건립한 프랑스 기즈의 파밀리스테어(Familistere)_단면도(출처:Hayden, 앞의책, p.40)

83) Hayden, 앞의책, p.37

공동부엌은 푸리에가 말했던 팔란스트리처럼 반드시 하나의 큰 단일 집단주거 계획에만 적용된 것은 아니었다. 조지 랭(George Rapp)이 주도한 ‘조화로운 사회(Harmony Society)’의 경우는 1805년~1824년 펜실베이니아에 세 개의 마을을 건설했다. 900명이 거주하는 이 마을에는 작은 공동주거에 각각 부엌을 두면서도 기숙사와 별도의 대규모 공동부엌을 두도록 계획하였다.⁸⁴⁾

공동부엌의 사례는 1855년 아이오와 주의 아마나(Amana)에 건설된 스위스·독일 이민자들의 공동체사례에서도 볼 수 있다. 총 7개 마을에 달하는 이 공동체 주거에는 모두 52개의 공동부엌을 계획하였는데, 부엌 한곳 당 50명의 구성원의 식사를 담당하였다. 또한 학교, 유치원, 기타 작업장은 공동부엌에서 가깝게 배치하였다. 각 가구의 거주유형은 아파트나 기숙사였는데, 아파트는 한 건물 당 네 가구가 조합된 형태로 계획했다.⁸⁵⁾

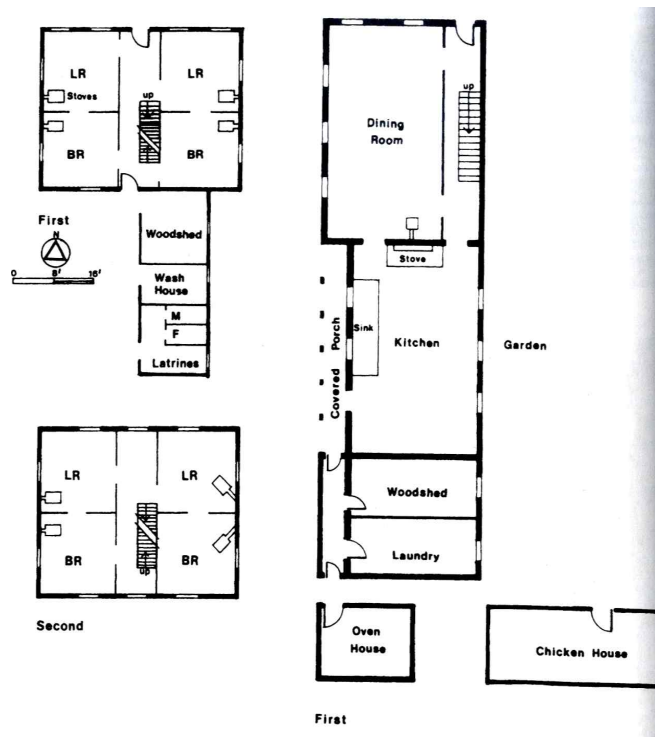


그림 12 아이오와 주 아마나(Amana)의 공동체(1855) 4개 주호를 기본으로 하는 아파트 평면(좌), 공동부엌이 있는 1층 평면(우)
(출처: Hayden, 앞의책, p.42)

84) Hayden, 앞의책, p.38

85) Hayden, 앞의책, p.38

(2) 공동가족(Communal Family) 형태의 공동체

한편 경제적 사회주의를 실행하는 종교적 집단으로서의 공동체는 공동가족제를 주장했다.⁸⁶⁾ 그들이 신봉한 이데올로기와 믿음을 더욱 추종할 수 있도록 핵가족을 폐지할 것을 주장했으며, 대규모의 효율적인 가사서비스를 구축하고자 하였다. 주로 큰 규모의 주거를 지어 구성원들을 각자의 방 또는 기숙사에 살도록 했으며, 공동부역을 하나로 크게 만들어 공동식당, 보육시설과 연결시켰다.⁸⁷⁾

대표적 사례로 오네이다 완전주의자들(The Oneida Perfectionists)의 주거를 들 수 있다. 공동체의 리더였던 존 험프리 노이즈(John Humphrey Noyes)와 그 단체의 건축가였던 에라스투스 해밀턴(Erastus Hamilton)은 1847년 구성원 200명을 위한 주거와 관련시설을 건설했다. 신문광고에는 “가정의 확대와 개선(the enlargement and improvement of home)”이라는 선전문구를 달기도 하였으며, 1862년 두 번째 주거계획에서는 “우리사회 공산체제가 그대로 구현된 집”이라 선전했다.⁸⁸⁾ 또 다른 사례로, 앤 리(Ann Lee)가 이끌었던 웨이커 교도들은 1774년부터 1826년, 켄터키부터 마이네까지 19개의 순결집단 공동체를 건설하였다. 보통 30명부터 100명까지도 함께 거주하였다.⁸⁹⁾

대부분의 공산주의적 사회주의자들은 농업, 산업, 가사노동에서의 경제적 주도권을 잡고자, 농부와 산업 노동자, 주부로 대표되는 여성과 남성 노동자를 통합시켰다.⁹⁰⁾ 개선된 노동환경과 평등한 임금이라는 목표는 이들 모두에게 사회주의 공동체를 더욱 매력적으로 느끼게 만들었다.

공동부업이라는 형태가 남녀의 가사노동 수행에 어느 정도 영향력을 미쳤는가를 구체적으로 확인하기는 어렵다. 그러나 가사노동의 관점에 따라 같은 시기 서로 다른 모습의 새로운 부업이 한 때 등장했던 것을 볼 수 있다.

페미니스트적 관점에서보자면 공산주의적 사회주의자들은 가사노동을 사회화시켜 주부의 고립을 종결시켰다고 볼 수 있다.⁹¹⁾ 그러나 가사노동의 효율성 향

86) Hayden, 앞의 책, p.38

87) Hayden, 앞의 책, p.38

88) Hayden, 앞의 책, p.38

89) Hayden, 앞의 책, p.39

90) Hayden, 앞의 책, p.39

상이나 사회화는 어느 정도 이루어졌다고 볼 수 있지만 여성이 가사노동에만 묶이는 상황자체를 궁극적으로 소멸시킨 것은 아니었다.⁹²⁾⁹³⁾

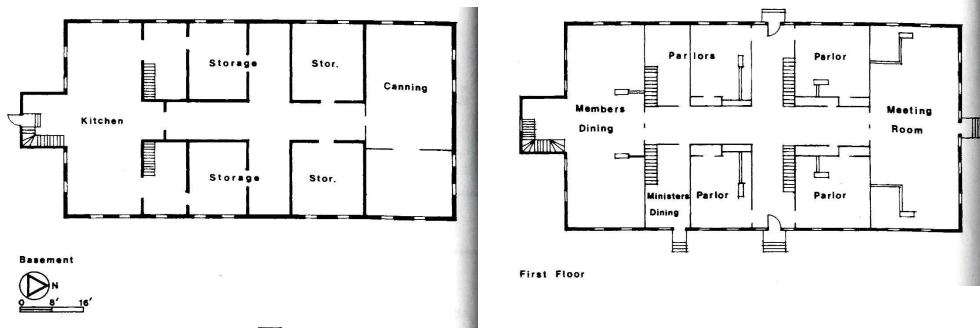


그림 13 매사추세츠 햄콕의 웨이커 공동체(The Shakers Community, 1830)
좌-지하 평면도, 우-지하층 평면도
(출처:Hayden, 앞의책, p.44)



그림 14 매사추세츠 햄콕의 웨이커 공동체(The Shakers Community, 1830)
- 건물전경
(출처:Hayden, 앞의책, p.45)

91) Hayden, 앞의책, p.39

92) 유토피안 사회주의 커뮤니티에서 여성이 여러 종류의 활동에 참여하는 것을 장려하기는 했으나, 공동의 작업이라 할지라도 여성은 주로 옷을 만들거나 염색하는 등의 가사노동과 관련된 것이 대부분이었다.(신혜경, 「여성의 역할변화를 수용하는 주거 및 도시계획」, 『여성의 삶과 공간환경』, 한울아카데미, 1995, p.24)

93) 현실적으로 여성노동자의 근무환경은 개선되었다 할지라도 임금상 차별받기도 하였으며, 가사노동도 이중부담을 안아야 했다.(Hayden, 앞의책, p.63)

2.2.2. 협동가사관리와 부엌없는 집

(1) 협동가사관리(Cooperative Housekeeping)의 개념

‘협동가사관리(Cooperative Housekeeping)’는 1868년 멜루시나 페이 페이어스(Melusina Fay Peirce)의 주장으로, 전형적인 가사수행과 주거형태를 비판하고 가사노동에 대한 정당한 보상을 요구했던 운동을 일컫는다.

페이어스의 정의에 따르면, ‘협동가사관리’란 12~50명 정도의 여성들이 가사노동에 대한 협동조직을 구성하고, 본부로 쓰일 건물을 임대하고, 요리, 제빙 기계와 가구를 구입하는 등 조합으로 가게를 운영하는 것을 말한다. 이때 필요자금으로서 회비는 남편이 충당할 것을 요구하였으며, 이를 통해 여성의 자기 계발 또는 자녀교육에 더욱 집중할 수 있기를 바랐다. 조합에서 일하는 노동자는 전직 하인 또는 기술자이며, 오네이다 공동체 구성원들이 입었던 유니폼과 유사한 복장을 갖춘다는 계획도 세웠다. 또한 이곳에서 일하는 여성 노동자도 모두 남성과 동등한 임금을 받을 것도 강조했다.⁹⁴⁾

이러한 협동가사관리를 실현할 수 있는 건축물로서는 가게와 작업장, 공동식당과 체육관을 갖춘 본부 건물을 구상하였는데,⁹⁵⁾ 이때 각 조합원의 개인주거로서 구상한 것이 ‘부엌없는 집’이었다. 페이어스는 원만한 가족생활을 위해 특히 여성건축가들이 부엌없는 집을 구상해야 한다고 주장했다.⁹⁶⁾

그러나 그녀의 야심찬 계획과는 달리 협동가사관리 운영은 성공적이지 못했다. 1869년 12월에 운영회를 구성하여 보우街에 본부건물에 세탁소, 빵집 등의 조합가게를 열었으나, 재정난으로 인해 1871년 문을 닫았으며, 부엌은 아예 열어보지도 못하고 폐쇄되었다.⁹⁷⁾⁹⁸⁾

94) Hayden, 앞의 책, 1982, p.67

95) 협동가사관리를 위한 본부건물로 페이어스가 구상한 것은, 1층에는 집계실, 판매실, 컨설팅 룸, 피팅룸, 2층에는 작업장, 3층은 식당(덤웨이터 갓춤), 체육관, 독서실을 두는 계획이었다. 이 모든 시설이 잘 연결되어 있을 뿐만 아니라 1, 2층에는 각각 드레싱 룸, 라운지, 편안한 의자, 화장실을 갖추고 보건상으로도 미적으로도 훌륭한 형태일 것을 원했다. (Hayden, 앞의 책, p.77)

96) Hayden, 앞의 책, p.79

97) Hayden, 앞의 책, p.81

98) 루쓰 코완은 페이어스의 실험이 실패한 것에 대한 원인으로 일차적으로 재정적 문제

비록 캠브리지에서의 실험은 좌절되었지만, 페이어스는 협동가사에 대한 이론가로서 계속 노력했다. 협동가사관리 개념은 미국뿐 아니라 영국에도 영향을 미쳤고, 1869년 영국 저널인 『The cooperator』에 기고하였고, 1870년에는 런던과 에딘버러에서 『Romance in Domestic Economy』라는 제목으로 출판하였다.⁹⁹⁾

1870년대 중반 페이어스는 유럽을 여행하면서 영국 협동 운동(The British coovertative movement)의 리더인 토마스 휴(Thomas Hughes)와 그리닝(E.O. Greening)와 만나 런던의 가게 협동조합을 방문하였고, 또 베를린의 저소득층을 위한 공공부엌(public kitchen)의 설립자인 프라우 리나 모르겐스테른(Frau Lina Morgenstern)과도 교류하였다. 이 경험을 바탕으로 1876년에는 미국 여성들을 대상으로 영국의 협동가사 성공사례에 관해 강연하기도 했다. 1880년 가을에는 일리노이 사회과학협회(Illinois Social Science Association)에 초대받아 『협동가사(Cooperative Housekeeping: How Not to Do It and How To Do It, A study in Sociology)』란 제목으로 연설하였다.¹⁰⁰⁾

1868년과 1884년 사이 많은 사회개혁가들이 피어스의 협동가사관리 개념과 전형적 가사공간에 대한 페미니스트적 비평에 관심을 보였으며, 이후 근린주구론, 전원도시이론에도 직간접적인 영향을 주었다.¹⁰¹⁾ 그러나 대다수의 자본주의

를 들었으나, 보다 근본적으로는 조합원의 내부분규를 지적했다. “경제적인 문제는 단지 부분적인 것에 불과했다. 종종 몇몇 조합원들이 이탈하기도 했으며, 젊은 세대가 부모의 협동조합노선을 거부한 경우도 있었다. 비교적 온건한 조합원들도 모든 협동방식에 찬성한 것은 아니었다는 점도 실패의 원인일 수 있다. 예를 들어 어떤 남편은 자기 부인이 다른 여성의 남편을 위해 식사준비를 한다는 사실을 싫어했고, 요리사들이 서로의 식사준비 방식을 용납하지 않는 경우도 발생했다.”(루쓰 코완, 앞의책, pp.135-136)

99) Hayden, 앞의책, p.82

100) Hayden, 앞의책, pp.84-85

101) 에벤젤 하워드의 전원도시이론에 협동가사의 개념을 적용시켰다. 그는 페이어스 이후 협동가사개념의 노선을 지향했던 에드워드 벨라미, 메리 하우런드와 같은 미국 개혁가들을 추종하였으며, 레이몬드 언윈, 베리 파커와 함께 ‘협동 쿼드라앵글(Cooperative Quadrangle)’을 발표한다. 또한 1909년에는 홈스가르스(Homesgarth)를 표하고 ‘부엌없는 집’을 계획에 옮겼다. 1915~1924년에는 레치워스에서 ‘미도우 웨이 그린(Meadow Way Green)’을, 1922년에는 웰윈에 ‘구센 코트(Gussens Court)’를 건설했으며, 모두 ‘부엌없는 집’이나 아파트의 형태로 계획하였다. 기본적으로 입주자의 사적생활은 충분히 보장하

자들은 수익을 발생시키지 않는 조합형태인 이 개념에 동의하지 않았고, 페미니즘적 분리주의도 인정하려 하지 않았다. 특히 '여성 영역(woman's sphere)'에 대한 보수주의자들은 협동가사라는 개념에 극렬히 반대했다.¹⁰²⁾

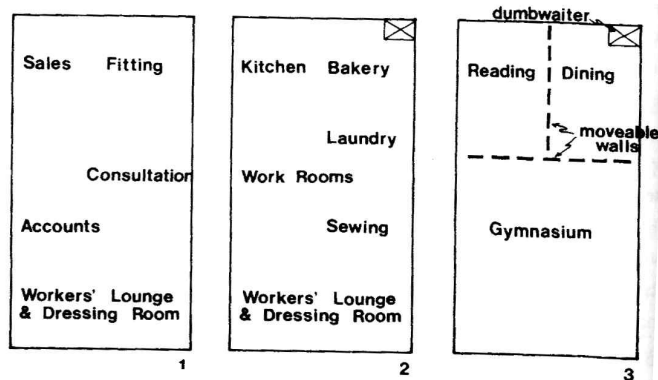


그림 15 협동가사조합의 본부 개념도
부엌은 2층에 계획하였다.
(페이어스의 글에 기초하여 베스 가니스터(Beth Ganister)가 작성)
(출처: Hayden, 앞의책, p.70)

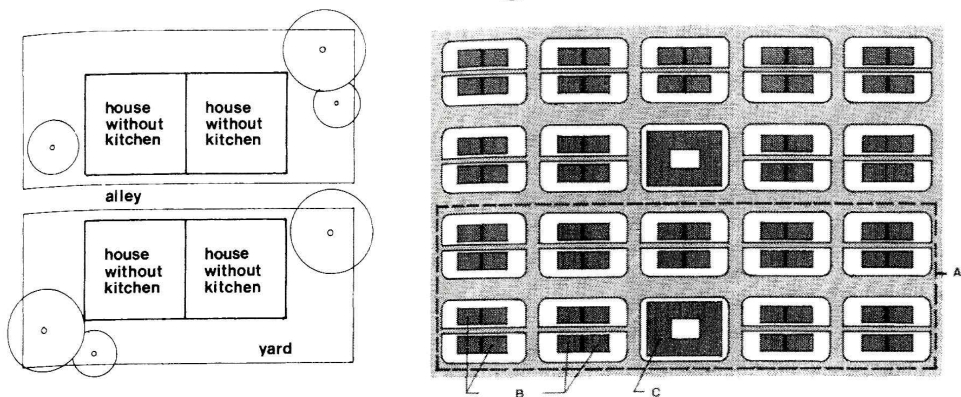


그림 16 좌-4개의 '부엌없는 집' 블록 / 우- A-협동가사주거단지 B-36개의 '부엌없는 집'들, C-협동가사관리 센터 (페이어스의 글에 기초하여 베스 가니스터(Beth Ganister)가 작성)
(출처: Hayden, 앞의책, p.70)

되, 식사는 중앙의 식당에서 하거나 개인 주거로 받을 수 있었다. 쿼드라앵글을 오늘날에도 자주 이용되는 형태이며, 역사학자 로버트 피셔만에 따르면, 르 꼬르뷔지에의 1920년 'Immeubles Villa'와 1950년의 위니페 다비파시옹은 하워드의 아이디어 뿐만 아니라 푸리에의 유산으로도 볼 수 있다고 평가한바 있다.(Hayden, 앞의책, p.233-237)

102) Hayden, 앞의책, pp.88-89

(2) 페미니스트의 ‘부엌없는 집’

페이어스가 협동가사관리를 주장하는 과정에서 언급했던 ‘부엌없는 집’은 이후 몇몇의 페미니스트들과 사회주의자들에 의해 비슷하게 제시되기도 했다. 이들 계획안은, 가사노동을 모두 주부 한사람이 전담하지 않고 외부로부터 서비스 형태로 받는다는 점, 이를 위해 처음부터 각 집에 개별적인 부엌을 두지 않는다는 점은 유사했다. 그러나 이러한 주거형태를 제시했던 몇몇의 학자들이 모두 페이어스와 정확히 같은 이상을 공유한 것은 아니었다.

페이어스의 추종자들이 중산층 근린생활을 위한 작은 협동 부엌, 다이닝 클럽, 세탁소를 설립하는 것에 주력하는 동안, 메리 스티븐스 하우런드, 앨리스 콘스탄스 오스틴과 공산주의적 사회주의자들은 모든 개별적 가정노동을 소멸시킬 수 있는 중앙 집중식 가사시설을 갖춘 주거계획을 발전시키고 있었다.

그들은 유토피안 사회주의자들의 평등주의적 공동체개념에 도시와 교외 여성들을 위한 협동 가사를 위한 집단시설을 접목시키고자 했다. 각자의 기본적인 이념은 조금씩 달랐지만, 공통적인 생각은 개별적 형태의 부엌이 여성들의 가사노동 부담을 배가시킨다는 것이었다. 따라서 가사노동을 공동시설에서 분담하거나 철저하게 외부로부터 서비스 받는 형태가 되길 원했으며, 각자의 주택은 ‘부엌없는 집’을 만들어야 한다고 생각했다. 대표적인 두 개의 계획안을 살펴본다.

■ 메리 하우런드(Mary Stevens Howland)의 ‘부엌없는 집’

메리 하우런드(Mary Stevens Howland)는 피어스와 동시대의 인물로, 단일 가계와 전통적인 성 도덕에 반대하며 여성 인권을 주장하였다.¹⁰³⁾ 1860년 프랑스 기즈(Guise)에 설립된 푸리에주의자들의 공동체인 파밀리에르에 거주했었는데, 그 경험을 바탕으로 쓴 소설 『Papa's Own Girl』을 통해 미국에서의 파밀리에르에 대한 구상을 발표했다.¹⁰⁴⁾

멕시코 토폴로밤포(Topolobampo)에 협동주거 건설을 생각하고 있었던 알버

103) Hayden, 앞의 책, p.91

104) 메리 하우런드는 1836년 뉴햄프셔에서 태어났으며, 평범한 학교를 나와 교장으로 근무했다. 1850년대 후반 급진주의적 푸리에리스트와 조우하였고, 자유연애(Free love)와 "Combined Household"운동에 참가하기 시작했다. (Hayden, Dolores. "Two Feminists and Their Campaigns for Kitchenless Houses", *Signs*, Vol.3 No.2, 1978, pp.276-277)

트 킴지 오웬(Albert Kimsey Owen)은 1874년 하우런드에게 공동작업을 제안했다. 오웬은 개별적인 가계구성을 지지하는 사람이었지만, 하우런드는 지속적으로 기즈에서 경험했던 협동가사의 장점을 설득하였다. 그리하여 오웬, 그리고 필라델피아 출신 건축가 존 디어리(John J. Deery), 하우런드 세사람은 토폴로밤포 계획에 착수하게 되었다.¹⁰⁵⁾

토폴로밤포 주거계획에서는 전체 그리드에 하나의 큰 대각선 가로를 두고, 3개 타입의 주거를 배치하였다. 레지덴셜 호텔, 연립주택, 협동가사시설을 갖춘 전원주택 형태였다. 이 도시 안에 대규모 보육시설, 호수, 정원, 협동조합가게, 공장, 요양원, 도서관, 콘서트홀, 여가시설 등 모든 인프라를 계획하였다. 이것은 마치 19세기 초 푸리에의 팔란스트리를 19세기 후반의 형태로 미국사회에 구현하려는 계획처럼 보였다. 연립주택은 12층의 파티오 하우스. 중앙정원, 공동의 응접실, 도서관, 부엌, 식당, 세탁소가 있었다. 개별 주택에서는 공동부엌, 세탁소, 베이커리, 시설관리자 숙소에 접근할 수 있도록 계획했다.¹⁰⁶⁾

비록 재정적 문제로 인해 건설단계부터 좌절되고 말았지만, 1885년 『통합운영(Integral Co-operation)』이라는 책으로 출간하여, 이론적인 족적을 남겼다. 이에 영향을 받았다고 평가되는 대표적 사례가 에드워드 벨라미(Edward Bellamy)이며, 그의 소설 『Looking Backward: 2000-1887』에서는 ‘부엌없는 아파트’와 ‘협동가사개념이 도입된 부엌’이 있는 2000년대 미래 이상 도시가 등장한다.¹⁰⁷⁾ 벨라미의 소설은 이후 영미권의 사회주의적 주거개혁자들에 영향을 주었고, 에벤젤 하워드(Ebenezer Howard)와 샬롯 퍼킨스 길먼(Charlotte Perkins Gilman)도 그 중 하나였다.

105) Hayden, 앞의글, p.277

106) Hayden, 앞의글, pp.277-278

107) 많은 비평가들이 벨라미의 소설에 그려진 도시와 주거계획이 하우런드의 계획을 참조한 것으로 평가하였다.(Hayden, 앞의글, p.280)

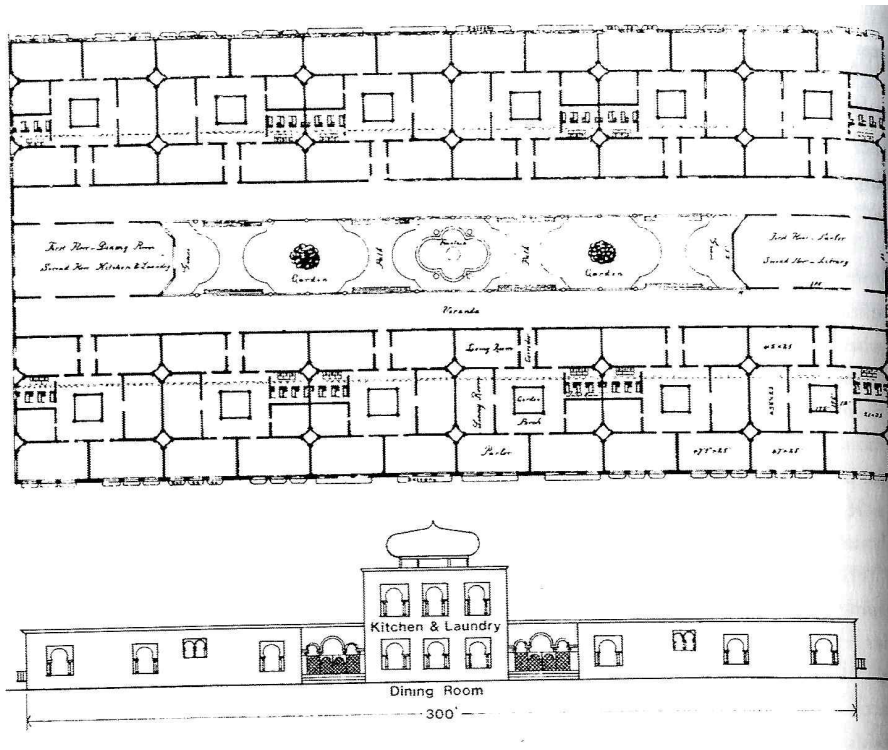


그림 17 Howland, Deery, Owen의 토폴로밤포 계획안(1885) 중, 1층짜리 중정주택과 중앙의 공동부엌과 식당 및 편의시설
(출처: Hayden, 앞의책, p.110)

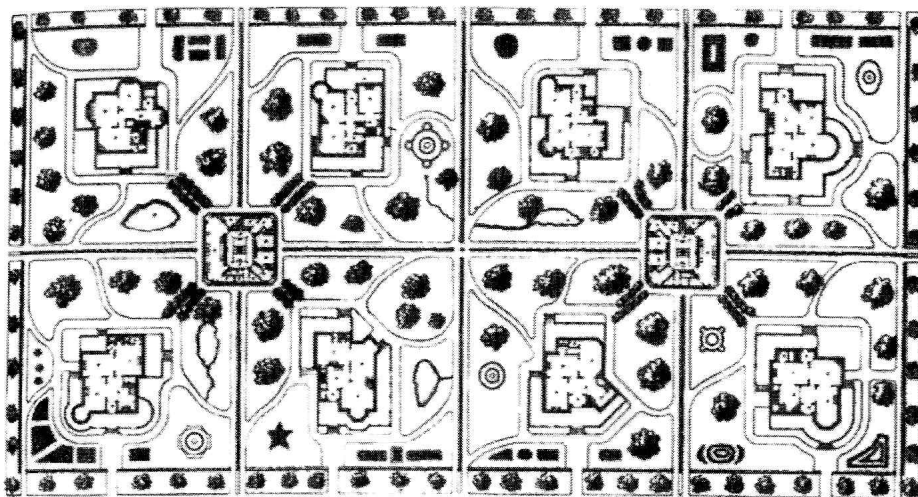


그림 18 Howland, Deery, Owen의 토폴로밤포 계획안(1885) 중, 단독주택 8개로 묶은 주거블럭.
주택 4채당 협동가사관리 건물 한 채씩을 배당했다.
(출처: Hayden, 앞의책, p.111)

■ 샬롯 퍼킨스 길먼의 ‘부엌없는 집’

샬롯 퍼킨스 길먼¹⁰⁸⁾은 1898년 저서 『여성과 경제학(Women and Economics)』에서 부엌없는 도시 아파트와 교외주택을 제시하였다. 이 책의 부제인 “사회진화의 요소로서 남녀간의 경제적 관계에 대한 연구(A Study of the Economic Relation Between Men and Women as a Factor in Social Evolution)”가 시사하듯, 부부관계에 내재된 경제적 역학관계에 주목하고, 구체적인 해결방안으로 등장한 것이 ‘부엌없는 집’이었다.

가사노동에 대한 길먼의 기본적인 생각은 결혼과 동시에 여성이 남성의 경제력에 의존하게 된다는 점이었다. 여기에서 가정의 모든 불평등이 발생하므로, 이를 해결하기 위해서는 여성이 경제적 자유를 획득하는 것이 권리를 찾기 위한 선결과제라고 보았다. 이를 위해서는 사회 전체가 여성의 일과 영역을 가정으로 규정하는 관습적 사고를 타파해야함은 물론이다. 아울러 가사노동을 직업으로까지 보지는 않더라도 그 경제적 가치를 인정하는 것이 필요하다고 주장한다. 또한 가정내의 여성 노동을 한정시키는 것은 사회적인 낭비이며 진보를 지향하는 인간역사의 진화에도 방해물임을 지적한다.

길먼이 제시한 ‘부엌없는 집’이란, 개별 가정에서 부엌을 갖추는 대신 음식을 배달해주는 서비스를 시행하자는 것이었다. 가사노동에 따르는 긴장감에서 여성을 해방시키고 가정의 사생활을 더 잘 보호할 뿐 아니라, 음식의 질을 향상시키고 비용도 절감하는 효과가 있을 것이라 피력하였다.¹⁰⁹⁾ 교외에서는 몇 집을 묶어서 집단으로 서비스를 시행하는 방안을 제시하였는데, 개인의 집에 부엌을 없

108) 샬롯 퍼킨스 길먼(Charlotte Perkins Gilman, 1860~1935)은 19세기 말에서 20세기 초 미국에서 ‘페미니즘’이라는 현상을 주도한 이론가이자 활동가로서, 페미니스트 중 가장 많이 연구된 인물이다. 길먼은 페미니즘 논쟁을 주도하면서 여성의 경제적 독립 및 가사와 모성의 사회화라는, 참정권 보다 ‘더 큰 페미니즘’이 필요하다고 주장하였다. 1910년대 페미니즘이라는 신조어가 미국에 수용되었을 때, 길먼은 특히 스웨덴 페미니스트 엘렌 케이(Ellen Key, 1849~1925)와의 페미니즘 논쟁을 주도적으로 이끌면서 새로운 페미니스트로서의 면모를 선명하게 보여주었다. (김정화, 「샬럿 퍼킨스 길먼(1860~1935)의 ‘급진주의’ 페미니즘 -여자만의 나라를 상상하다」, 『역사와경계』 104, pp.41~44)

109) Gilman, Perkins. *Women and Economics: A Study of the Economic Relation Between Men and Women as a Factor in Social Evolution*, Ed. Carl N. Degler, New York: Harper, 1966, pp.242~264; 손정희, 「길먼의 『다이앤서가 한일』: 가사 노동과 여성의 위상」, 『미국소설』16(1), 2009, p.76, 재인용

에는 대신 지붕이 있는 통로로 연결된 식당 공간이 배치되는 구조로 만들어, 불필요한 청소와 요리시간을 절약할 수 있다고 주장하였다.¹¹⁰⁾

길먼의 이러한 생각은 기본적으로 여성이 부엌이라는 공간에 갇혀있는 한 진정한 여성해방은 없다고 보았던 것에서 시작한다. 따라서 가사노동이 분화되고 특화될 필요가 있음을 주장한다. 모든 여성이 청소, 살림까지 완벽하게 수행한다는 것은 불가능하므로, 특화된 한 가지 일을 선택하여 그 일에 하루 몇 시간만 일하는 것이 바람직하다는 것이다. 또한 집은 여성에게도 남성과 동등한 휴식처여야 하며, 궁극적으로 남성과 여성의 일이라는 구분이 사라져야 한다고 주장했다. ‘만약 한 가정의 어머니가 경제적으로 자유로워질 수 있다면, 가정의 하인으로서가 아닌 세계의 일꾼을 일할 수 있으며, 아이들에게도 훨씬 더 중요한 존재가 될 수 있다’¹¹¹⁾고 주장했다.

그러나 협동가사관리의 개념을 먼저 제시한 페이어스와 비교할 때, 길먼이 ‘부엌없는 집’에 도입한 협동가사관리개념이 페이어스의 경우와 완전히 동일하다고 보기는 어렵다. 앞서 페이어스는 협동가사관리에 있어 주부들의 조합으로 운영되는 방식을 제시했다. 기본적으로 주부 한 명이 각 가정의 가사노동을 홀로 담당하지 않고 사회화해야 한다는 입장은 동일하였지만, 길먼은 이러한 협동운영체제는 ‘전적으로 실패’라 보았다.¹¹²⁾ 오히려 주거, 육아, 가정 서비스를 모두 전문사업가들에 의해 발전시킬 것을 주장하였으며, 사업화해야 한다고 주장했다.¹¹³⁾

길먼은 이러한 생각을 소설을 통해 더욱 구체적으로 전개했다. 1909-1910년의 연재 소설, 『다이앤서가 한 일(What Diantha Did)』에서 길먼은 한 캘리포니아 마을의 여성 사업가 다이앤서 벨을 등장시켰다. 다이앤서는 음식 서비스를 개발하여 성공한 사업가로 묘사되는데, 이때 주인공의 친구인 이소벨(Isobel Porne)은 건축가로서 그녀에게 레지덴셜 호텔과 ‘부엌없는 집’을 제안하였고,

110) Gilman, 앞의책, pp.243-244; 손정희, 앞의글, pp.76-77, 재인용

111) Gilman, 앞의책, p.269; 손정희, 앞의글, pp.76-77, 재인용

112) Hayden, 앞의책, p.188

113) “아마추어가 아닌 전문가에 의해 가사노동을 사업으로 합법화하는 것은 매우 중요한 진보이다. 일반적인 여성의 일과 그들이 속한 가정에 남겨두지 않고 특정한 분야로 사회화 하는 것, 이것은 협동체의 형태가 아닌 하나의 훌륭한 사업이어야 한다.” (Hayden, 앞의책, p.194)

그녀가 사업을 운영하는데 완벽한 환경을 만들어주는 것으로 그려진다. 기본적으로 단독주택형의 집을 몇 개 단위로 묶어 하나의 큰 지붕으로 연결하였는데, 각각 마당은 개별적으로 있지만 부엌은 없는 형태였다. 근린중심센터로서의 공동식당이 있으며, 음식은 개인 만들지 않고 모두 언제든 집으로 배달받거나, 원한다면 직접 가서 식사하기도 하는 주거 프로그램을 제시했다.¹¹⁴⁾

비록 이론상의 제안이었지만, 길먼의 주장에서는 벨라미와 같은 초기 푸에리스트들과 페미니스트 주거이론이 투영된 것을 볼 수 있다. 대표적 사례로 1890년 레오폴드 라드(Leopard E. Ladd)의 “거주주택의 개선(Improvement of Dwelling house)”이나 1915년 앨리스 오스틴(Alice Constance Austine)의 라노 계획안(Llano del Rio)은 길먼과 같은 맥락의 계획안이었다.¹¹⁵⁾

114) Hayden, 앞의책, p.189

115) 앨리스 오스틴은 에벤젤 하워드와 퍼킨스 의 신봉자로서, 미국의 유토피안 사회주의자의 맥락에서 가사노동을 통합할 수 있는 프로그램을 제시하고자 했다. 1893년 『The Next step』라는 저서를 통해 ‘부엌없는 집’으로 구성된 도시계획을 발표했다. 이 책에서 오스틴이 말한 부엌없는 집이란, 1층에 거실과 파티오, 2층에는 침실과 욕실을 둔 형태였다. 이를 구체적으로 발전시킨 것이 1915년 라노 델 리오(Llano del Rio)의 이상주거 계획안이다. 기본적으로 중정식 주택의 조합을 제안하였는데, 공동체의 결속력을 표현하도록 모든 집은 열을 갖추어 짓고, 모든 접근로는 평등하게 배려하였다. 오스틴의 주거 계획은 노동, 자원, 공간의 경제성을 강조하는 것이었다. 그녀는 부엌을 갖춘 전통주택에서 일어나는 혐오스러운 정도의 단조로운 집안일을 비판하였다. 전형적인 주택에서의 가사노동이란 1년동안 1095회의 식사를 준비하고 청소해야하는 것이며, 이는 시간, 힘, 돈의 낭비라 비판하였다. 라노의 계획안에서는 매 끼 따뜻한 식사를 중앙 부엌에서 만들고 각각 쿠키티에 담겨 다이닝 파티오로 배달되며, 다 먹은 그릇도 다시 왔던 곳으로 되돌아가는 시스템을 계획하였다.(Hayden, 앞의글, pp.282-286)

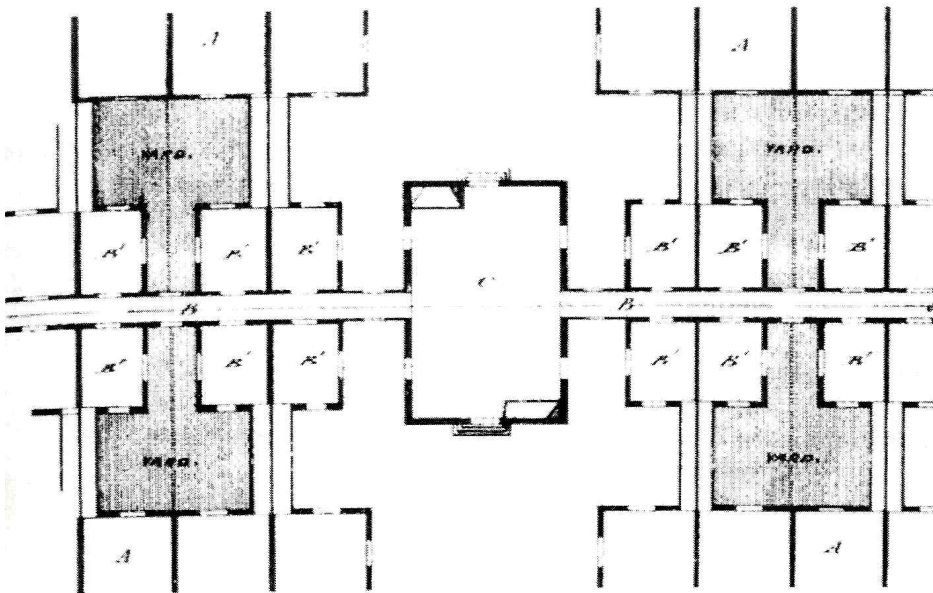
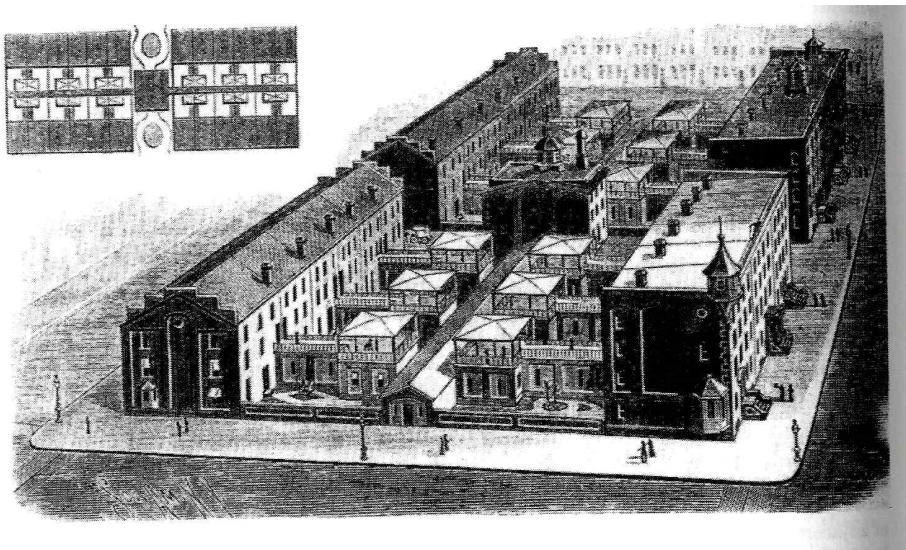


그림 19 Leopard E. Ladd의 "Improvement in Dwelling Houses"(필라델피아, 1890)
 단지 한가운데에 공동부엌과 식당이 있고 사회화된 가사노동 서비스를 제공받는 시스템.
 아래 그림은 블록 가운데에 마련된 부엌과 식당 건물.
 (출처: Hayden, 앞의책, p.244)

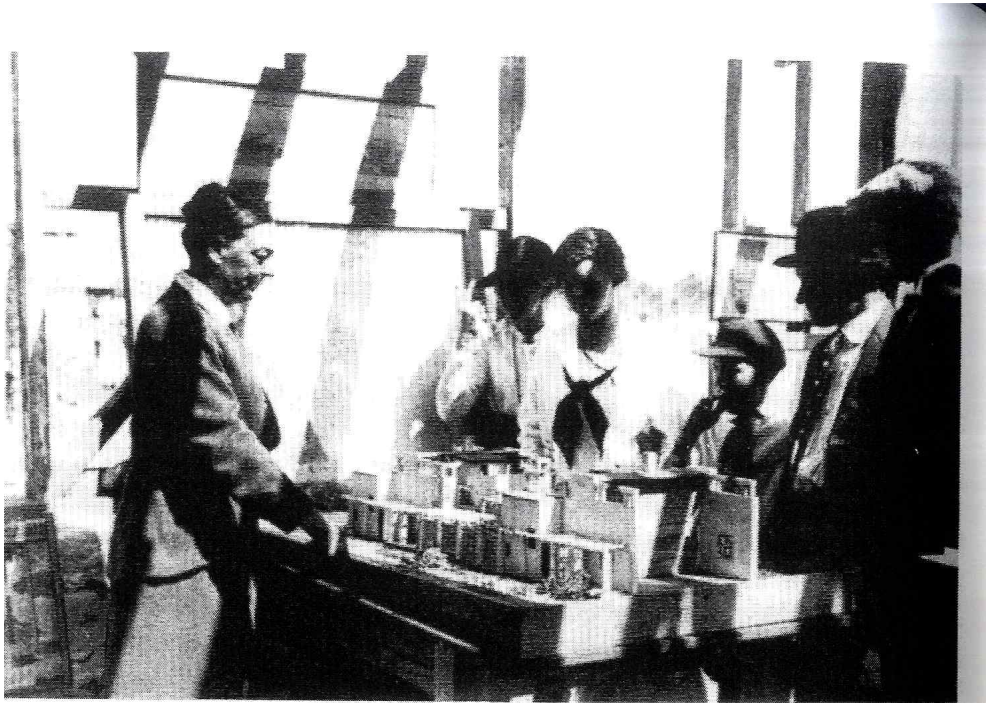


그림 20 '부엌없는 집' 모형과 계획안을 클라이언트에게 설명하고 있는 앨리스 오스틴(1916)
(출처: Hayden, "Two Utopian Feminist and their Campaigns for Kitchenless Houses", *Signs*,
Vol.4.No.2, 1978, p.284)

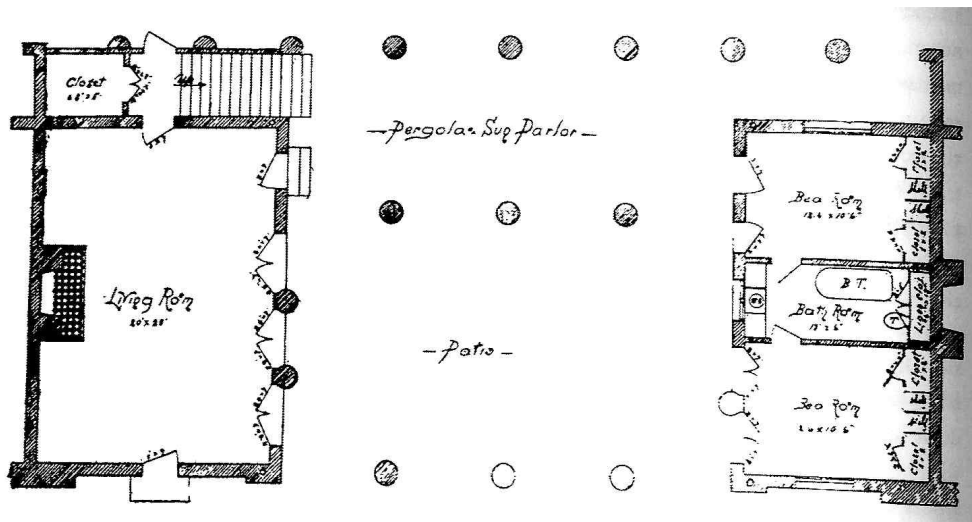


그림 21 앨리스 오스틴(1916)의 '부엌없는 집' 1층 평면도
(출처: Hayden, 앞의책, p.244)

2.2.3. 가정주의 페미니즘의 부역

‘가정학의 선구자’라 불리는 캐서린 비처(Catharine Beecher)¹¹⁶⁾는 앞의 두 입장과 전혀 반대의 노선을 택했다. 여성의 인권과 지위를 향상시키자는 주장을 넓은 의미의 페미니즘이라 정의한다면, 캐서린 비처의 주장은 오히려 가정성을 일종의 수단으로 여성의 지위를 가정은 물론 국가적 차원으로도 격상시킬 수 있다는 것이었다. 후대의 연구에서 ‘가정주의 페미니즘’이라 불리는 비처의 주장은 가사노동과 여성의 관계를 부정하지 않았고 이에 더욱 전문성을 갖출 것을 말한다.¹¹⁷⁾

비처는 여성이 가정에서 수행하는 일을 진지한 학문의 영역으로 만들고자 했다.¹¹⁸⁾ 이에 1841년 주저인 『가정경제에 관한 논고: 가정과 학교의 젊은 숙녀

116) 캐서린 비처(Catharine Esther Beecher, 1800~1878)는 미국의 교육자이다. 아버지는 장로교 전도목사이자 금주 운동가였던 라이먼 비처로, 매우 세력있는 기독교 가문 출신이었다. 『Uncle Tom's Cabin』을 쓴 작가 해리엇 비처 스토크의 언니이며, 목사인 헨리 워드 비처의 누나이기도 하다. 캐서린 비처는 학교교사로 근무하면서 젊은 여성들에게 가정학과 가정교육에 관한 교육을 실시해야 한다고 주장했다. 1823년 하트퍼드 여자신학교(Hartford Female Seminary)를 설립했으며, 1832년에는 오하이오 신시내티에서 웨스턴여자대학(Western Female Institute)을 열었다. 1852년에는 여자사범대학을 설립하기 위해 여성교육진흥협회(The Ladies Society for Promoting Education)를 조직했다. 기타 저서로는 『여성교육 Female Education』(1827), 『국가에 대한 미국여성의 의무 The Duty of American Woman to Their Country』(1845), 『종교에 적용되는 상식 Common Sense Applied to Religion』(1857)가 있다. 1869년에는 동생 해리엇 비처 스토크와 공저로 『미국여성의 가정 The American Woman's Home』(1869)을 발표하였다.

117) 가정주의 페미니즘이란 ‘가정을 사회적으로 중요한 단위로 규정하고 가정에서의 여성의 역할을 중시하여 새로운 해계모니를 획득할 수 있는 기회를 마련하자’는 주장을 말하며, 일반적으로 캐서린 비처의 주장으로 대표된다. 서구의 연구에서 ‘Domestic Feminism’이란 용어로 조명된 바 있으며, 루쓰 코완(1983)을 위시하여 건축분야에서도 돌로레스 헤이든(1979, 1981)과 그웬돌린 라이트(1981)의 연구를 통해 국내에 소개된 바 있다. 그러나 비록 ‘Domestic Feminism’의 내용이 캐서린 비처의 주장과 일치한다고 하여도 비처 스스로 ‘가정주의 페미니즘’이라 지칭한 것은 아니다. ‘Feminism’이라는 단어가 미국사회에 유입된 것도 1910년대의 일이며, 페미니즘 운동의 선구자로 평가받고 있는 샬롯 퍼킨스 조차 자신은 페미니스트가 아닌 ‘휴머니스트’라 지칭한 바 있다. 이것은 20세기 이후 페미니즘 연구와 해석에서 등장한 단어로 볼 수 있다. 국내 연구로서 김혜경(2006)은 이것을 ‘가정주의 여성해방론’으로 번역하기도 하였으며, ‘가정주의 페미니즘’에 대해서는 별도의 연구가 필요하다. 단, 비처의 이념에 대해서는 다음의 연구를 참고할 수 있다.: 박현숙, 「캐서린 비처의 교육개혁」, 『미국사연구』20, 2004 pp.1-28; 김정화, 앞의 글, pp.39-75

들에게 유용한 용도 (A Treatise on Domestic Economy, For the Use of Young Ladies at Home and at School)』는 의식주와 관련된 일은 물론 육아 등 집에 관련된 모든 일에 대한 조언을 다루었다.

서문에서 밝힌 저술의 목적은, ‘가족생활을 유지하는데 드는 모든 어려움과 희생에 대한 명예와 대가를 높이고, 그리하여 남성들이 각자의 직업 분야에서 존경받는 것과 마찬가지로 여성의 진정한 전문성을 드높이기 위함’이었다.¹¹⁹⁾ 그녀는 주부들의 가사노동 상황에 대해 다음과 같이 비난하였다.

가정주부(housekeeper)의 일만큼 체계나 규칙을 요구하는 일은 없다. 그러나 사회적 상황은 계속 변하고 있어 그러한 체계와 규칙을 갖추기는 계속 어려워지는 실정이다. 끊임없는 걱정, 근심, 당혹감과 고된 노동에 의해 많은 여성들이 실망하고 용기를 잃고 건강을 해치고 있다.¹²⁰⁾

『가정경제에 관한 논고』는 가정경제 뿐 아니라, 건강, 음식, 의복, 청결, 시간관념, 준비성, 체계와 순서를 갖추는 습관, 육아, 아동의 교육, 집의 구조, 불의 사용, 세탁, 거실·식당·침실 및 각 방의 관리, 부엌·창고의 관리, 바느질, 정원관리 등, 여성이 알아야 할 가정과 관련된 모든 지식을 설명하였다.¹²¹⁾ 이를 실천하기 위한 공간으로서의 ‘새로운 부엌’은 이 책의 총 37장 항목 중 제32장에 등장한다.

우선, 부엌을 지상에 배치한 것만으로 19세기에 들어 부엌에 대해 달라진 관심을 알 수 있다. 단, ‘가능하다면(if possible)의 단서를 붙인 것을 볼 때 19

118) 김덕호, 「여성, 가정 그리고 미국에서의 가정과학운동」, 『서양사론』 제 127호, p.111

119) “It is the aim of this volume to elevate both the honor and the remuneration of all the employments that sustain the many difficult and sacred duties of the family state, and thus to render each department of woman’s true profession as much desired and respected as are the most honored professions of men.”(Beecher, Catharine E. & Stowe, Harriot B. *The American Woman’s Home: Principles of Domestic Science*, J.B.Ford & Co., New York, 1869, p.13)

120) Beecher, Catharine. *A Treatise on Domestic Economy*, Thomas H. Webb&Co., 1841, 2nd ed. 1843, p.18

121) Beecher, 앞의책, pp.9-23

세기까지만 해도 지하에 부엌을 두는 것이 통상적이었던 것을 알 수 있다.¹²²⁾ 이를 지상으로 올린다는 것만으로도 근대기 부엌의 건축적 위상변화를 짐작할 수 있다.

여기에 대해서는 채광의 필요성을 제일 근거로 들었다. 배수와 환기 등 항상 청결한 상태의 벽을 유지할 것 등의 위생적 필요성도 등장한다. 일차적으로 위생적 부엌은 작업자로서의 주부와 가족의 건강을 위해서도 반드시 개선되어야 할 항목이었다. 위생과 청결이 가족을 지키는 것은 물론, 나아가 국가를 지키는 일이라 믿었던 근대의 주거위생개념을 엿볼 수 있다.¹²³⁾¹²⁴⁾

비처는 1841년 저서에서 언급한 부엌의 위생적 개선에서 발전하여, 1869년에는 동생 해리엇 비처 스토크와 공저로 발표한 『미국 여성의 가정(The American Woman's Home)』에서 도면과 면적까지 제시하여 새로운 부엌에 대한 구체적인 계획으로 발전시켰다.

『미국여성의 가정』 중 제2장 「크리스천 주택(A Christian House)」은 주택 평면의 설계와 가구의 배치에 따라 가사노동에 드는 시간, 노력(노동)과 비용이 얼마나 절약될 수 있는가를 설명하는 예시이다. 1층의 면적은 43피트×25피트(약 99㎡)이며 천정고는 약 10피트 정도였다.¹²⁵⁾

여기에서 부엌은 1층의 중앙 좌측에 마련되었다. 크기는 약 9×9피트(약 7.5㎡)이며, 9×7피트의 스토브 룸(Stove room)을 나란히 계획했다. 이 두 공간

122) “A kitchen, should always, if possible, be entirely above ground, and well lighted.” (Beercher, 앞의책, p.317)

123) 만약 위생 상태가 엉망이어서, 집안이 더러워서 개인이 질병에 걸리거나 신체발육에 문제가 생긴다면, 그리하여 세균이 사회전체로 전파된다면, 개인의 건강은 물론 국가의 안녕을 해칠 수 있다고 생각했다. (김덕호, 「여성, 가정 그리고 미국에서의 가정과학운동」, 『서양사론』 127, p.122)

124) 위생기준 향상의 애초 목적은 전염병 사망자를 줄이는 것이었다. 19세기 중반의 경우 공공 위생개선은 하수처리와 상수도 공급, 그리고 빈민굴 철거 같은 국가나 시가 관여하는 공중 위생설비 개선에 중점을 두었다. 19세기 중반에 가장 널리 받아들여졌던, 병의 원인에 대한 이론은 유독 공기설(miasmatic)이나 발효설(공기설, zymotic theory)였다. 이것은 더러운 공기가 정체되어 있는 곳에서 숨을 쉬면 나쁜 공기가 몸 안에서 자동 연소되면서 병을 일으킨다는 이론이었다. 이 이론에 따르면 질병을 예방하는 가장 좋은 방법은 지속적으로 통풍을 시키는 것이었다.(에이드리언 포티 저, 허보운 역, 앞의책, pp.201-202)

125) Beecher & Stowe, 앞의책, p.25

의 사이는 집 전체의 환기를 위해 슬라이딩 도어를 달아야 한다고 명시했다. 스토브 룸 내부에는 좁은 선반을 나란히 달아 조리과 관련한 도구를 수납할 수 있도록 하고, 스토브 관련 장비 전용의 뚜껑달린 상자를 배치하였다.¹²⁶⁾



그림 22 『The American Woman's Home』의 표지와 '크리스천 주택'(Catharine Beecher & Harriet Stowe, *The American Woman's Home*, 1869, p.23)

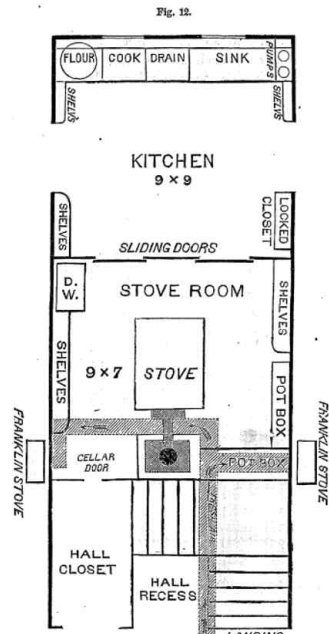
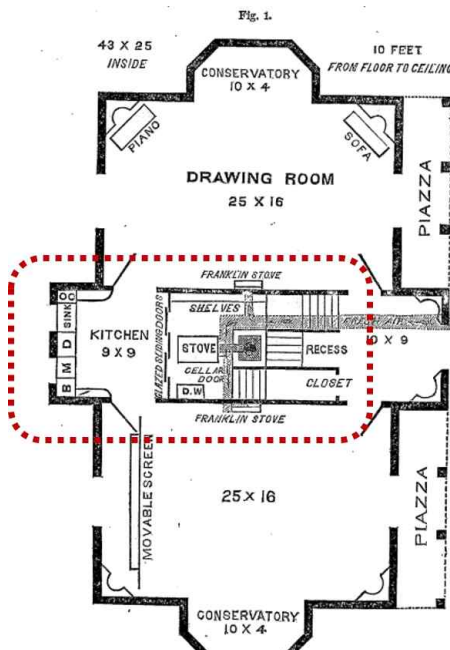


그림 23 '크리스천 주택'의 1층 평면도(좌), 부엌 확대(우)
(『The American Woman's Home』 (Catharine E. Beecher. & Harriet Beecher Stowe, 앞의 책, pp.33-34)

126) Beecher & Stowe, 앞의책, p.32

싱크대와 조리대 뒤에는 창문을 두 개 달고, 공기 순환과 채광을 도모했다. 싱크대에는 우 물용과 빗물용의 두 개 펌프가 있는데, 하나는 다락층에 있는 저수조로 보내는 것으로, 화장실과 욕실로 물을 공급하는 구조로 계획했다.

싱크아래 상자에는 쓰레기, 행주, 설거지 용품 등을 담을 수 있는 상자를 놓고, 조리대 아래에는 밀, 옥수수가루, 보리 등을 담을 수 있는 상자를 배치했다. 그 아래에는 백설탕과 황설탕을 담을 목재 캐니스터를 놓는 등, 설비부터 조리기구 종류와 배치에 대한 상세한 계획을 담고 있다. 아울러 싱크대는 길이 3피트, 깊이 3인치를 넘지 않아야 하며, 폭은 조리형태와 맞추어야 한다고 설명했다.¹²⁷⁾

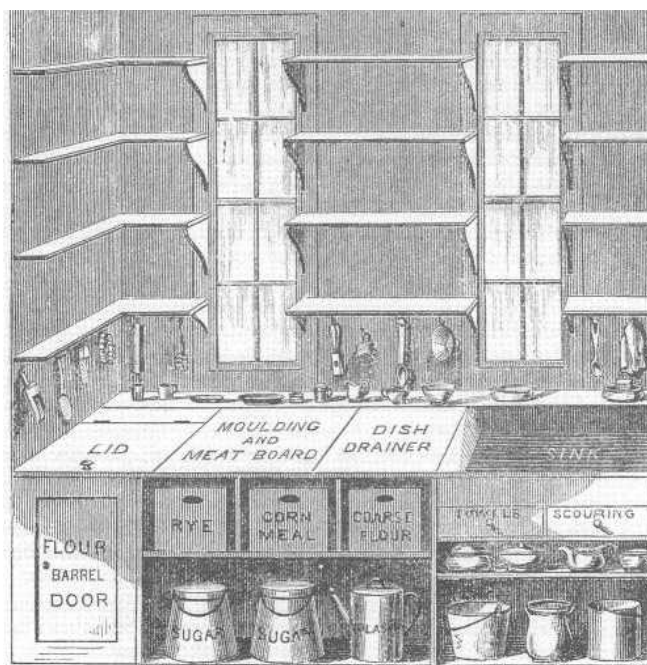


그림 24 비처가 제시한 부엌 작업대 상세(우)
(『The American Woman's Home』 (Catharine E. Beecher. & Harriot Beecher Stowe, 앞의책, pp.33-34)

당시 대부분 큰 저택에서 테이블, 요리 재료 및 도구, 싱크대, 식당이 서로 멀리 떨어져 있어 시간과 노력이 두 배 이상 낭비된다는 점도 지적했다. 좁은 면적에서도 200인분의 요리를 만들어내는 증기선의 주방¹²⁸⁾을 예로 들면서, 자신이

127) Beecher & Stowe, 앞의책, pp.34-36

제시한 스토브 룸 이상의 면적은 불필요하다고 설명했다.¹²⁹⁾

비처의 부엌계획에서는 위생과 더불어, 비록 초기적 개념이나마 효율성을 내세우기 시작하는 양상을 발견할 수 있다. 위생적 환경을 기본으로 갖추면서 집약된 면적 안에 효율적인 기구와 가구배치를 강조하였다. 이것을 주장한 시점이 1869년 즉, 미국 산업사회의 테일러리즘과 효율성 개념이 확대되기 이전의 상황이었던 것을 감안한다면, 당시로서는 시대를 앞서간 제안이었음을 알 수 있다.¹³⁰⁾

128) 이 개념은 20세기 초 프랑크푸르트 키친 계획안에서 '기차 식당칸의 부엌'으로 변형된다. 2.3.2절 참조.

129) Beecher & Stowe, 앞의책, p.34

130) 헤이든은 비처가 제시한 부엌이 당시로서는 상당한 수준이었다고 설명하면서, 20세기 이후 미국사회에 등장한 여타의 부엌계획도 사실상 모두 비처의 이론에 따른 것이라 평가하기도 했다. (Hayden, 앞의책, p.58)

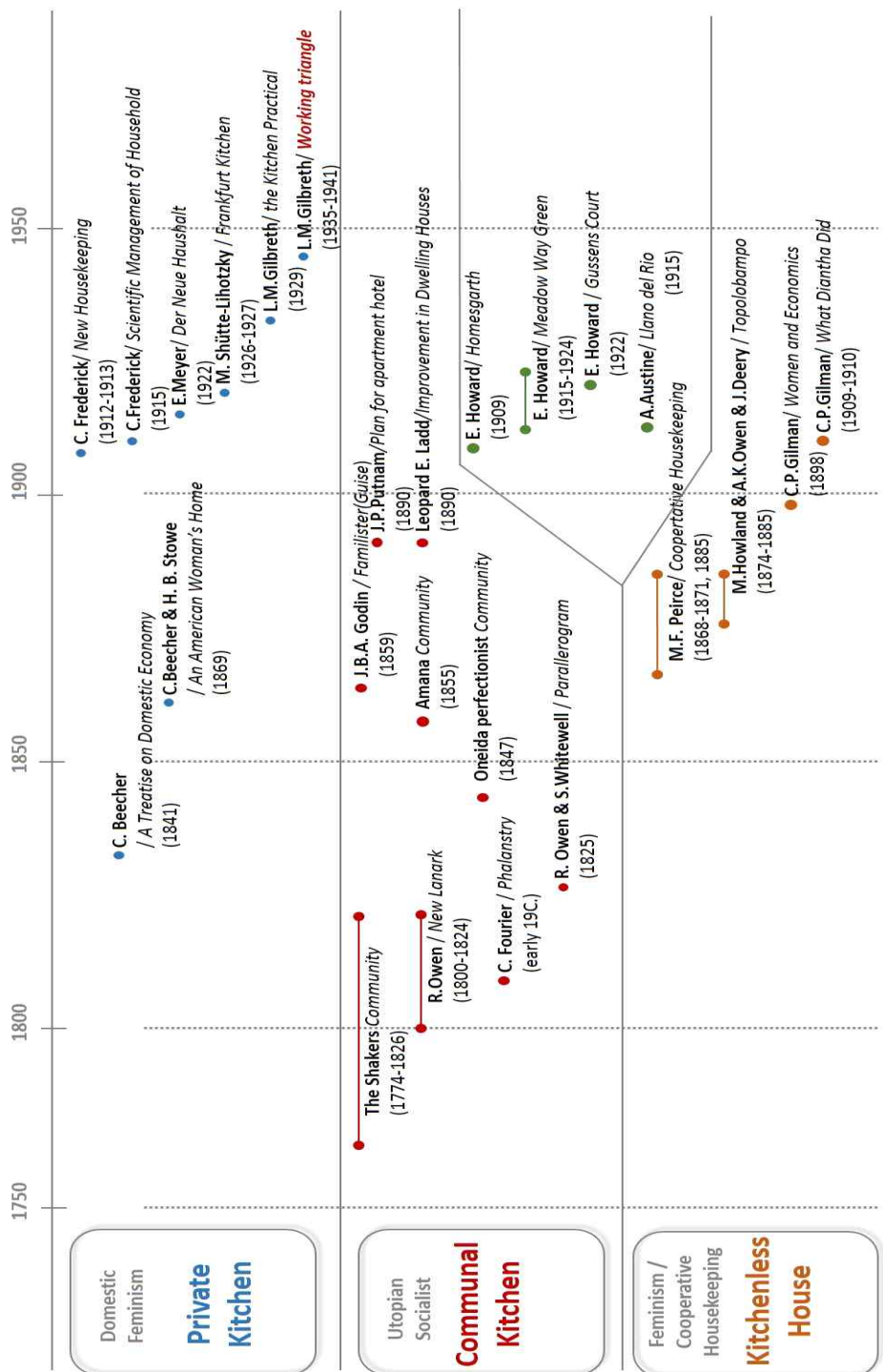


그림 25 서구 근대부엌의 갈래

2.3. 서구 근대부업과 효율성

캐서린 비처로 대표되는 19세기의 가정학을 통해 부업의 중요성이 개념적으로 강조되었다면, 이를 본격적인 공간적 변화로 이끈 것은 가사노동에 ‘효율성’이라는 개념을 도입하면서부터였다. 오늘날 부업계획에서 당연시되는 효율성이라는 가치는 20세기 초 산업사회가 추종했던 테일러리즘과 가정학의 조우에서 비롯되었다. 여기에 관여한 대표적 인물로 크리스틴 프레데릭(Christine Frederick, 1883~1970), 릴리안 길브레스(Lillian Gilbreth, 1878~1972), 조지 차일드(Georgie Boynton Child), 메리 패티슨(Mary Pattison) 등을 들 수 있다.

2.3.1. 테일러리즘과 가정학의 조우

(1) 테일러리즘과 효율성(Efficiency)

테일러리즘(Taylorism)은 19세기 말과 20세기 초 미국 산업계의 문제점에 대처하여 프레드릭 윈슬로 테일러(Frederick Winslow Taylor)가 개발한 관리방안이다.¹³¹⁾ 테일러리즘은 그의 제창 이래 동시대와 이후의 학자들에 의해서 덧붙여지고 있는 경영학 이론으로서, 테일러시스템(Taylor system), 과업관리(Task management), 과학적 관리법(scientific management) 등 여러 가지 명칭으로 불리지만, 테일러 자신은 ‘과학적 관리법’이란 용어를 더욱 선호했다.¹³²⁾

1870년대 중엽부터 1890년대 중엽까지 미국의 자본주의는 물가하락과 낮은 성장률을 수반하는 대공황에 있었다. 이에 대응하여 미국 기업들은 기업집중을 통한 기업 간 경쟁 통제와 이윤증대, 생산비의 절감과 생산성 제고를 통한 이윤증대를 전략으로 내세우기 시작했다.¹³³⁾ 기업이 거대해짐에 따라 경영

131) 송성수, 「테일러리즘의 형성과정에 있어서 기술의 위치」, 『한국과학사학회지』, 16(1), 1994, p.67

132) ‘과학적 관리’라는 용어는 1910년의 동부철도회사의 운임인상 사건을 계기로 처음 사용되었다. 테일러는 ‘테일러시스템’이란 용어를 싫어했으며, 1910년 이전에는 ‘성과급제(piece rate system)’이나 ‘과업제도(task system)’이라는 용어를 사용하였다. (송성수, 앞의 글, 1994, p.67)

자와 노동자의 역할구분이 뚜렷해졌으며, 거대 기업에 맞는 새로운 경영방식이 요구되었다.¹³⁴⁾ 생산과정을 조정하는 임무는 주로 기계기사(mechanical engineers)들이 담당하였는데, 1880년에는 미국기계기사협회(ASME: American Society of Mechanical Engineers)을 설립하여 ‘체계적 관리운동(Systematic management movement)’을 전개하였다.¹³⁵⁾ 당시의 체계적 관리 운동의 맥락에서 ‘과학적 관리법’이 등장하게 되었다.

엄밀히 말하자면 과학적 관리법을 연구한 이는 테일러뿐만 아니라 갠트(Henry L. Gantt), 길브레스 부부(Frank B. and Lillian Gilbreth), 에머슨(Harrington Emerson)등 동시대 몇몇의 전문가를 들 수 있다. 그러나 이 중 테일러의 저서가 가장 유명해지면서 그의 이름을 본 딴 ‘테일러리즘’이란 명칭이 19세기말 20세기 초 미국사회의 과학적 관리법을 대표하게 되었다.¹³⁶⁾

테일러는 철강회사의 직공장으로 직접 일했던 경험을 바탕으로, 생산성을 높이기 위해서는 노동에 대한 과학적 관리가 필요함을 주장하였다.¹³⁷⁾ 쉽게 말하면, 경영진은 생산에 필요한 작업형태와 필요시간 등을 분석하고 그에 따라 노동자를 적절하게 배치함으로써 단위시간 안에 최대의 생산량을 얻을 수 있다는 논리로 요약할 수 있다. 기본적으로 경영진은 전통적 경영방식인 ‘술선수범과 보상’에 더 이상 의존하지 않고 노동력을 적극적으로 파악함과 동시에 성과에 대한 적절한 보상을 하고, 노동자는 전형적인 ‘근무태만’을 벗고 생산에 힘쓰는 등, 노사간의 친밀한 관계를 통해 생산량은 거의 두 배로 늘어날 수 있다고 주장

133) 송성수, 「테일러리즘의 형성과정, 1878-1901」, 『한국과학사학회지』 15(1), 1992, p.116

134) 김석희, 「테일러의 관리리론에 관한 소고」, 『사회과학연구』 1, 1985, p.50~55

135) 송성수, 앞의글, 1992, pp.116-117

136) 송성수, 앞의글, 1994, p.67

137) 테일러는 철강회사인 미드베일社의 노동자로 시작하여 사무원, 기계공을 거쳐 1878년 말에는 선반조 조장이 되었다. 노동자들의 생산고가 가능한 산출의 1/3에 불과하다고 판단했던 그는 노동자들에게 더욱 열심히 일할 것을 요구하였으나 전혀 반응을 보이지 않았다. 그후 테일러는 생산고를 제한했던 노동자들을 해고시키거나 임금을 삭감하는 등의 방법으로 써보았지만, 노동자들은 기계를 파손하는 것으로 대응했다. 2년간의 대립 끝에 결과적으로는 테일러가 승리하였으나, 이 일은 후에 과학적 관리라는 제도 없이는 생산량을 증대시키는 것이 불가능하다는 것을 깨닫게 되는 큰 계기가 되었다. (송성수, 앞의글, 1994, p.74)

하였다.

1904년부터 발표한 몇 개의 논문을 기반으로 1911년의 저서 『과학적 관리법의 원칙(The Principles of Scientific Management)』을 출간하여 자신의 이론을 정리하였다. 크게 ①저능률의 원인과 개선책, ②전문화, ③근무분석과 최적방법의 대체, ④과업과 작업방법의 규정, ⑤유인(誘因)의 제도, ⑥작업의 개인화, ⑦작업원의 동기부여, ⑧종업원의 능력, ⑨노조에 대한 이해, ⑩종업원에 대한 태도, 등의 내용을 다루었다.¹³⁸⁾ 과업은 하루의 공정한 작업(a fair day's work)을 뜻하며, 이를 설정하기 위하여 기계장치와 작업에 관한 시간 연구(time study)를 수행하였다.¹³⁹⁾

시간연구는 과학적 관리법의 가장 핵심적 요소로서, 프랭크 길브레스와 릴리언 길브레스 부부의 ‘동작연구(Motion Study)’ 개념과 같다. 길브레스 부부는 생체구조, 습관, 생활양식 등 15개의 노동자변수, 의복, 조명, 난방 등 14개의 환경변수, 길이, 방향, 가속 등 13개의 동작변수를 검토하여 피로의 원인을 분석하였고, 그 결과를 공동저작인 『피로연구(Fatigue Study, 1916)』를 통해 발표하였다. 또한 활동사진기(chromophotograph)를 통해 노동자가 동작을 수행하는 모습과 거기에 소요되는 시간을 확인하는 방법을 알아냈고, 노동자의 몸에 전구를 붙여 노동자의 행로를 일련의 사진으로 볼 수 있는 기법도 개발하였다. 이 중에서 활동사진은 외과수술 과정을 연구하는 데 활용되기도 했다.¹⁴⁰⁾

어떤 직종에서든지 노동자의 작업 과정에서 ‘불필요한 동작’ 제거함으로써 시간을 단축시킬 수 있다는 것이 과학적 관리의 기본원칙 중 하나였다. 이것은 곧 작업속도 증진으로 직결되며, 궁극적으로 생산성 증대를 기할 수 있으므로, 이를 위해서는 새로운 기술이나 기계를 적극적으로 도입할 필요성도 강조했다. 이를 적용한 대표적 사례가 포드(Ford)社の 생산시스템이며, 각 부품이 작업공정에 따라 배치된 작업자의 손을 순서대로 거치면서 하나의 자동차가 조립되는 방식을 말한다. ‘포디즘(Fordism)’이라고도 불리는 획기적인 생산방식도 테일러리

138) 김석희, 앞의글, p.50~55

139) 송성수, 앞의글, 1992, p.117

140) 송성수, 「역사속의 여성 엔지니어를 찾아서: 릴리언 길브레스의 사례」, 『공학교육연구』 17(3), p.72

즘을 자동차 산업에 응용한 것이었다.

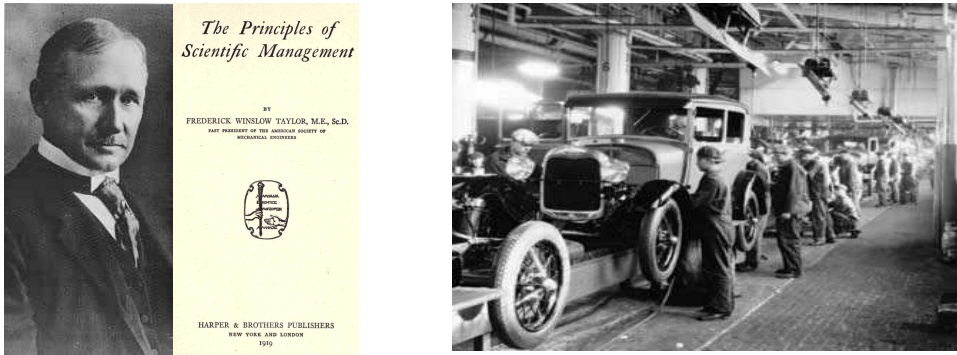


그림 26 프레데릭 테일러와 『The Principles of Scientific Management』(1911)(좌), 컨베이어 벨트를 이용한 Ford社의 자동차 조립 공정(우)

테일러리즘의 파급력은 비단 공장과 같은 산업현장에 국한된 것이 아닌 20세기 초 서구의 생활전반으로 확장되었다. 근대적 노동을 수행하는 데 있어 효율성이라는 가치를 지향하게 하는 전환점을 마련하였다. 건축분야도 예외가 아니었으며, 대표적 예로 프랭크 로이드 라이트의 실험적인 프리페브리케이션 주택 사업에도 영감을 주었다. 라이트는 1911년부터 수백개의 계획안을 고안했으며 『미국 (American system-built houses, 1917)』라는 저서에 실렸다. 기본적으로 공장에서 프리컷된 표준화 부재를 조립하는 시스템이었으며, 부엌내 수납형 창고(built in storage)와 작업장을 고안하기도 하였다.¹⁴¹⁾ 르 꼬르뷔지에도 1929년 10월의 강연에서 테일러의 과학적 관리법의 중요성을 언급한 바 있으며,¹⁴²⁾ 건축의 경제성에 있어 ‘표준화-대량생산-테일러화’¹⁴³⁾를 주요 요소로 설명하기도 했다.

141) 그러나 대대적인 사업 마케팅에도 불구하고 1910년대초 미국주택시장에는 별로 관심을 끌지 못하였다. 이러한 개념은 1920년대 후반에 이르러서야 프랑크푸르트와 같은 주거개념의 주요한 잣대로서 유럽의 디자인에서 재부상하게 되었다. (Kinchin & O'Connor, 앞의책, p.6)

142) “한가지 더 자세히 살펴봅시다. 테일러식 공장에서 과학적 관리법(무자비하지 않은, 아주 관대한 작업)의 기본원칙은 조업과 관련된 요소들을 일정하게 유지하는 일입니다.” (르 꼬르뷔지에 저, 정진국·이관석 옮김, 『프레시지움』, 동녘, 2004, p.81)

143) ‘테일러화’란 테일러리즘의 궁극적 가치인 효율성을 추구하기 위한 과학적 관리체계를 갖추는 것을 말하며 한국어로 적절한 번역어를 찾기 어렵다. 그림 30의 르 꼬르뷔지에의 삽화에 등장하는 'taylorization'은 단어 그대로 ‘테일러화’라 번역하는 것이 타당하다.

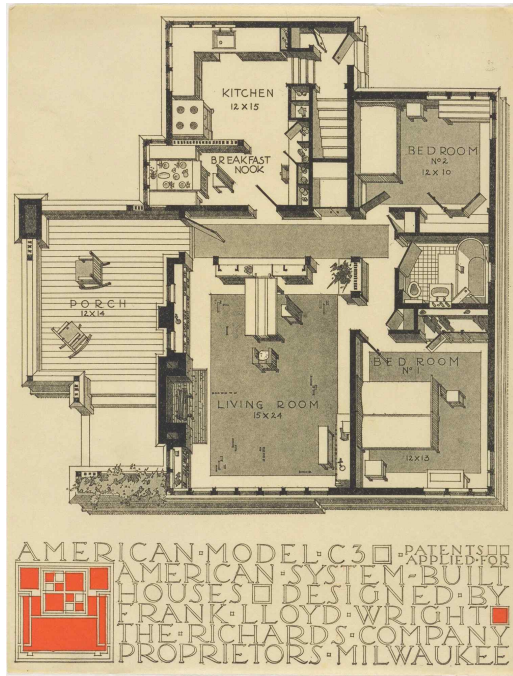


그림 27 프랭크 로이드 라이트의 "American System-Built Houses for Richard Company" 계획안(Milwaukee, Wisconsin, 1911-1917)

les techniques sont
l'essence même du lyrisme

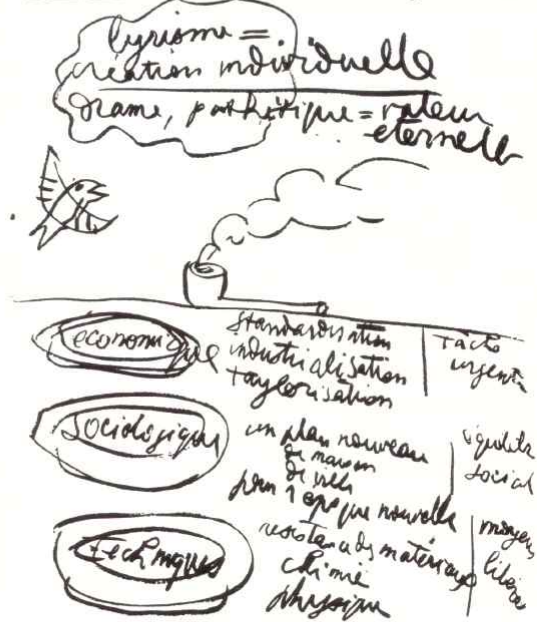


그림 28
"경제학(economique) - 표준화(standardisation), 대량생산(industrialisation), 테일러화(taylorisation)" (출처: 르 코르뷔지에, 정진국, 이관석 옮김, 앞의책, p.53)

(2) 크리스틴 프레데릭의 ‘가사노동의 과학적 경영’

1910년대 산업현장에서의 테일러리즘이 파급력을 넓히던 당시, 이를 가정학 분야에 도입하자는 움직임도 일어나기 시작했다. 그 중 선구적 인물로 꼽을 수 있는 크리스틴 프레데릭은 과학적 경영(scientific management)을 가정에도 적용할 수 있음을 깨닫고, 주부들을 대상으로 한 순회강좌를 시작하였다.¹⁴⁴⁾ 1913년 『새로운 가사(The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management)』¹⁴⁵⁾와 1915년 『가사공학: 가정에서의 과학적 관리(Household Engineering; Scientific management in the home)』의 저서를 통해 새로운 부엌계획을 제시하였으며, 이후 미국 뿐 아니라 이후 유럽의 근대부엌 계획에도 큰 영향을 주었다.

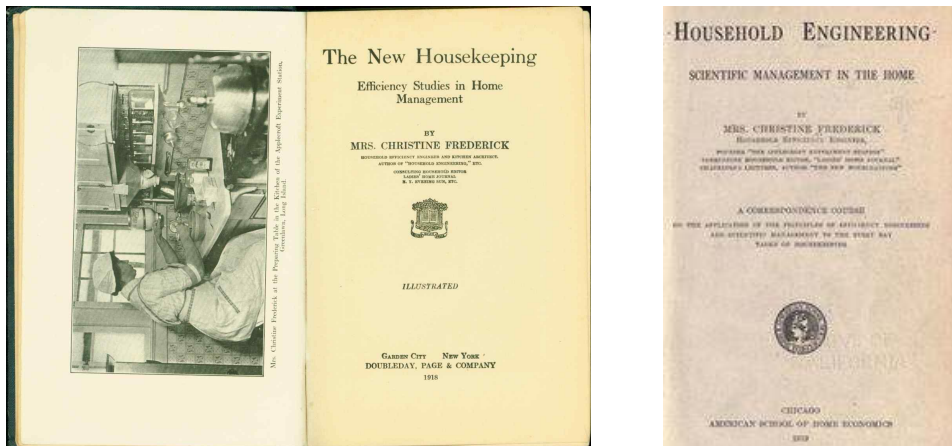


그림 29 The New Housekeeping (1913, 3rd ed. 1919) / Household Engineering (1915, 6th ed. 1925)

그녀가 주장한 것은 ‘가사노동에 있어서의 과학적 관리’로서, 1915년 저서의 제목을 통해 직접적으로 제시하였다. 바야흐로 ‘가사공학(Household Engineering)’ 시대의 도래하였다고 하며, 가사노동을 원활히 수행하기 위한 목적이자 수단으로서 효율성을 강조했다.¹⁴⁶⁾ 효율성은 비싼 장비나 비실용적인

144) Torre, Susan. *Women in american architecture*, Whitney, p.20-21

145) 『새로운 가사(The New Housekeeping)』는 1912년 여성저널 『The Ladies' Home Journal』에 기고했던 네 개의 연재문을 이듬해 같은 제목의 책으로 엮은 것이었다.

146) Frederick, Christine. *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Managemnet*, Doubleday, Page & Company, 1913, 2nd ed. 1919, p.22

이론이 아니며 주부들이 적은 노력으로도 가사노동에서 최고의 성과를 낼 수 있는 단순하고도 명료한 원리임을 피력하였다.¹⁴⁷⁾

프레데릭의 주장은 곧 산업현장에 적용하는 효율적 노동수행방식을 가사노동에 적용하는 것이었다. ‘작업동선의 단축(short-cut)’, ‘부엌에서 쓸모없는 동작의 제거(to save time, less effort)’와 같은 문구¹⁴⁸⁾는 이후의 다른 학자의 부엌연구에서도 반복적으로 찾아볼 수 있다. 테일러리즘에서 말하는 ‘시간연구’를 적용하여, 적절한 기구를 적합한 자세에 따라 사용하였을 때 훨씬 더 효율적일 수 있다는 점을 강조했다.



VEGETABLE PREPARING TABLE
Paring directly or scraping dishes into pail underneath saves soiling any surface. Note knives, parers, graters, etc., directly above working surface. (The opening as shown is too large, should be about eight inches.)



USING THE SHORT HANDLED AND LONG HANDLED DUSTPAN
“Why stoop to the dustpan when it can come to you?”

그림 30 부엌일에 편리한 작업대와 적절한 도구 사용의 중요성을 설명하는 사진. 프레데릭은 키가 각기 다른 세명의 여성에게 손잡이가 다른 빗자루와 쓰레받기를 사용해보도록 하고, 각기 시간을 비교하였다. 긴 손잡이를 썼을때는 몸을 구부리지 않아도 되므로 동작이 단축된다고 설명하였다.(Frederick, 앞의책, 1925, p.32, p.165)

147) “Now you understand clearly what efficiency means – not expensive equipment of impractical theories, but simple principles of work which enable you and every homemaker to do her household tasks in the best way, with least effort and greatest success.”(Frederick, 앞의책, p.22)

148) “I found that the purpose of scientific management was to save time and effort and to make things run more smoothly. Its object was to short-cut and reduce work to be managed with less effort, less waste, and even at a lower cost.” (Frederick, Christine, *Household Engineering: Scientific management in the home*, American School of Home Economics, 1915, 6th ed. 1925, p.8)

주부들이 하루 중 70퍼센트의 시간을 보내는 장소로서 부엌은 주택 내 어느 공간보다 효율적이어야 했다. 프레데릭은 먼저 부엌은 ‘음식을 만드는 곳’으로 정의했다. 우선 부엌 효율성의 첫단계로 부엌면적을 집약시킬 것을 강조했는데, 부엌을 작게 만들수록 건설비용이 작게 드는 것은 물론 작업 프로세스를 더욱 단축시킬 수 있다고 보았기 때문이다.¹⁴⁹⁾ 이를 위해 평면의 형태는 약간 직사각형이거나 정사각형을 권장했고, 이러한 형태가 작업을 단축하는 데 유리한 배치(step-saving arrangement)라 믿었다. 적절한 규모는 예를 들어 9×11피트(약9.17㎡), 11×13피트(약 13.26㎡), 14×16피트(약 20.74㎡)정도 였으며, 규모가 큰 집의 경우 18×18피트(약 30㎡)도 적당하다고 제안했다.¹⁵⁰⁾



그림 31 크리스틴 프레데릭(右)
뉴욕 주의 그린론(Greenlawn)의 자택에 ‘애플크로프트 가정
연구소(Applecroft Home Experiment Station)’을 열고, 가사도구부터
조리식품까지 부엌동선을 절약할 수 있는 1800여개의 다양한 용품을
발표하였다. (출처: Kinchin & O'Connor, 앞의책, p.8)

특히 프레데릭의 부엌 동선개념은 이후 많은 근대부엌 계획에 토대가 되었다. 부엌의 기구와 가구배치를 작업순서에 따라 배치할 때 가사노동의 효율성을 공간적으로 구현할 수 있다는 개념이다. 장비의 배치는 실 사용목적

149) Frederick, 앞의책, 1925, p.19

150) Frederick, 앞의책, 1925, p.20

맞아야 하므로 주부가 직접 관여해야 하며, 단지 건축가의 손에만 맡겨둘 수 없다는 대목도 눈에 띈다.¹⁵¹⁾

부엌의 동선을 크게 음식준비(A)와 청소(B)로 나누었으며, 각각 4개의 작업이 따르는 것으로 설정하였다.¹⁵²⁾ 부엌의 집기와 용품도 이에 따라 배치하여 작업 동선이 단축되는 것을 도해를 들어 설명하였다. 만약 부엌 도구와 작업대를 이 원칙에 따라 배치하지 않는다면 작업동선이 엉망으로 얹히게 될 것이며 시간과 노력을 낭비하게 된다는 것이, 부엌의 동선개념을 통해 명료하게 드러났다. 이 동선개념은 부엌의 효율성을 건축적으로 구현하기 위한 기본개념이 되어, 이후 그의 영향을 받은 다른 건축가의 부엌계획에서도 반복적으로 인용되었다.

표 3 크리스틴 프레데릭의 부엌계획에서 작업동선의 구분
(Frederick, 앞의책, 1925, p.21을 바탕으로 정리)

A. 음식준비(Preparing food)		B. 청소(Cleaning away)	
동선 구분	작업 위치	동선 구분	작업 위치
(1) 수집(Collect): 재료를 창고나 냉장고, 팬트리에서 가져오는 것	창고, 팬트리, 냉장고	(1) 치우기(Remove)	접시 올려두는 곳(싱크대 우측)
(2) 준비(Prepare): 재료의 손질과 배합	준비대 또는 찬장	(2) 싱크대로 옮기기(Scape)	싱크대
(3) 음식 조리 (Cook)	스토브 또는 그밖의 조리 장치	(3) 설거지(Wash)	물빠짐대(싱크대 좌측)
(4) 배선(Serve food)	식탁, 주방 수레, 그밖의 서빙 도구	(4) 정리(Lay away)	찬장 또는 선반(물빠짐대 좌측)

151) “This principle of arranging and grouping equipment to meet the actual order of work is the basis of kitchen efficiency. In other words, we cannot leave the placing of the sink, stove, doors and cupboards entirely to the architect.” (Frederick, 앞의책, 1925, p.22)

152) Frederick, 앞의책, 1925, p.21

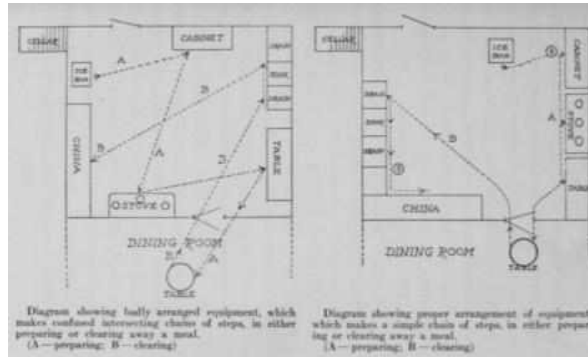


그림 32 프레데릭의 『New Housekeeping』에서 처음 제시한 부엌 동선에 대한 초기 다이어그램
(출처: Frederick, 앞의책, 1913, p.53)

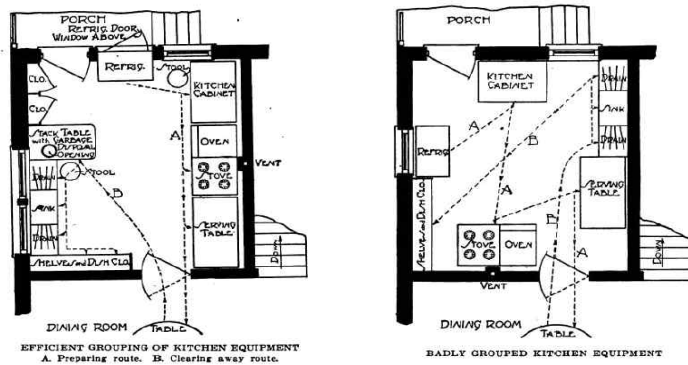


그림 33 1915년 저서에서 발전시킨 부엌의 동선에 관한 도해. 부엌 장비의 효율적 배치(좌)와 비효율적 배치(우)
(출처: Frederick, 앞의책, 1925, pp.22-23)

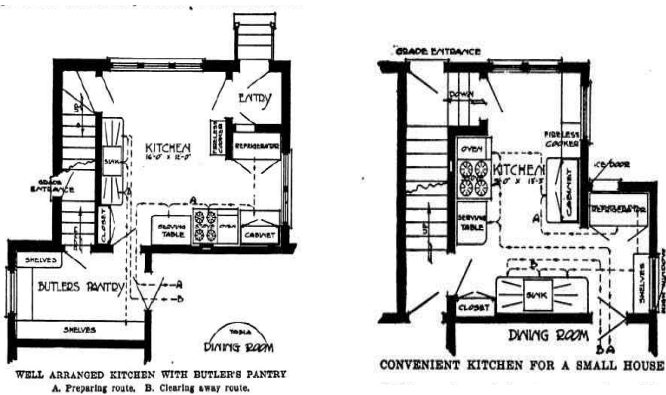


그림 34 버틀러식 팬트리(좌)가 있는 부엌의 계획, 작은 주택의 편리한 부엌 계획(우)(출처: Frederick, 앞의책, 1925, pp.24-25)

2.3.2. 서구 근대부엌의 디자인적 발전

(1) 마가레테 쉬테-리호츠키의 ‘프랑크푸르트 키친’

앞서 언급한 바와 같이, 1910년대 미국에서 가사노동의 과학적 관리에 관여한 연구자는 프레데릭 외에도 몇몇을 꼽을 수 있다. 그러나 이후의 연구자들이 평가하듯 부엌 계획에 효율성이라는 가치를 불어넣은 것이 프레데릭으로 대표되는 것은, 그의 저서가 1920년대 초 유럽사회에 번역본으로 직접 소개되어 널리 알려졌기 때문으로 보인다. ‘가사노동은 효율성을 추구해야 하며 이를 공간적으로 부엌계획에 실현할 수 있다’는 프레데릭의 주장은 1920-30년대 유럽의 ‘합리적 가사(Rationalization of household)’ 운동에 큰 영향을 주었다.

1921년 아이린 뷔테(Irene M. Witter, 1894~1976)은 프레데릭의 1913년 저서를 독일어로 번역하였다. 독일의 에르나 마이어(Erna Meyer)는 크리스틴 프레데릭의 영향을 받아 자신의 「새로운 가정(Der neue Haushalt)」을 출간하기도 했다.¹⁵³⁾ 아이노 알토(Aino Alto), 릴리 라이히(Lilly Reich)와 같은 유럽의 젊은 여성 건축가가 모두 자신만의 부엌계획안을 발표한 것도 이러한 영향에 따른다. 그 중 가장 널리 알려져 있는 마가레테 쉬테-리호츠키¹⁵⁴⁾의 프랑크 푸르트 키친 계획을 살펴본다.

프랑크푸르트 키친(1926-27)은 1927년 베르크분트 전시회(Werkbund Exhibition)와 같은 해 프랑크푸르트 국제 무역박람회를 통해 국제적 명성을 얻었고, 당시 독일 바이마르 공화국의 주거프로그램들 중 가장 호평받는 작품이었

153) 이 책은 네덜란드, 프랑스, 핀란드, 영국, 이탈리아 등으로 번역되었고 단 2년안에 29쇄를 출판할 정도로 유럽사회에도 큰 영향을 미쳤다.(Kinchin & O'Connor, 앞의책, p.6)

154) 마가레테 쉬테-리호츠키(Magarete Schüte-lihotzky, 1897~2000)는 오스트리아의 첫 공인 여성건축가이며, 1차 대전 중에 빈 예술종합학교(Kunstgewerbeschule Wien)을 졸업했다. 마가레테가 학업을 마친 때는 1차 대전 직후 오스트리아 정치체제가 바뀌고 “붉은 빈(Rotes Wien)”시기가 시작되는 시점이었다. 그녀는 아돌프 로스와 함께 1차 세계대전 참전용사들을 위한 주택단지 계획에 참여하였으며, “가게 합리화”, 주택의 “정형화” 등을 깊게 연구하였다. 1926년 에른스트 마이어에게 발탁되어, 당시 마이어가 추진하던 새로운 주거프로그램의 부엌설계를 담당하게 되었다.(이병철, 앞의글, p.148) ; 1938년에는 나치 독일의 오스트리아 침략에 저항하며 ‘오스트리아 공산당’에 가입하기도 했다. 1940년에 독일군에 체포되었으나 1945년 석방되었다. (주자네 헤르텔&막달레나 퀴스터 저, 김명찬 역, 『나는 미치도록 나에게 반한 누군가가 필요하다』, 들녘, 2004, p.238)

다.¹⁵⁵⁾¹⁵⁶⁾ 이 부엌계획은 1920-30년대 발표된 유럽의 근대부엌계획안 중에서 가장 큰 파급력을 미친 것으로 평가받는다.

당시 프랑크푸르트 시의 건설국장이었던 에른스트 마이(Ernst May)는 “새로운 프랑크푸르트(The New Frankfurt)”를 추진함에 있어, 표준화와 근대적 산업생산을 위한 실험적인 주거 프로그램을 제시하고자 하였다. 기본적으로는 저임금 노동자의 수입범위 안에서 월임대료와 가스, 전기, 온수, 라디오 수신료와 같은 기본적인 인프라 사용료를 해결할 수 있는 조건이었으며, 완벽한 설비를 부엌을 갖추고자 하였다.¹⁵⁷⁾



그림 35 프랑크푸르트 키친 내부 사진(좌)과 마가레테 슈테-리호츠키와 프랑크푸르트 시 건설국 팀(우)

(출처: (Kinchin & O'Connor, 앞의책, p.18, 22)

155) 이하 프랑크푸르트 키친의 탄생 배경과 계획에 관해서는 이병철과 이란표의 논문에서 자세히 다루었다. (이란표, 앞의글, pp.23-27; 이병철, 앞의글, pp.146-151)

156) 프랑크푸르트 키친은 약간씩 차별성을 둔 3개의 모델을 기본으로 하여 약 만이천여 개를 보급하였다. 현재 MoMA가 소장하고 있는 프랑크푸르트 키친은 3개의 유형중에서도 가장 보편적이고 저렴한 타입이었다. (Kinchin & O'Connor, 앞의책, p.21)

157) 경제적 규모는 15000이상의 세대를 공급하는 것을 목표로 삼았고, 프리캐스트 콘크리트 패널을 이용하였다. 이 프로젝트 덕분에 프랑크푸르트 인구의 10퍼센트 이상이 5년 만에 새로운 주거와 커뮤니티를 누릴 수 있게 되었다. (Kinchin & O'Connor, 앞의책, pp.19-20)

마이는 쉬테-리호츠키가 아돌프 로스와 연구했던 1차 세계 참전용사들의 주거 프로그램과 부엌디자인에 적용한 기능적 명료함에 크게 감동을 받았고, 1926년 부엌설계담당자로서 쉬테-리호츠키를 채용하였다. 쉬테-리호츠키는 에른스트 마이가 이끄는 국제건축가그룹의 유일한 여성이었다.

쉬테-리호츠키는 프레데릭의 저서를 1921년 첫 독일어판으로 접하였으며, “여성의 경제적 독립과 개인적 성장을 위해서 가사노동을 합리화하는 것은 절대적으로 중요하다”는 것을 깨달았다.¹⁵⁸⁾ 프레데릭이 주장한 부엌계획의 기본 이념에 따라 여성의 가사노동 부담을 덜고, 새로운 주거생활을 조직할 수 있는 부엌을 만들고자 하였다.

먼저 부엌을 1인용 작업장으로 규정하고 면적을 집약시켰다. 관련된 부엌용품들을 실용적으로 규격화함으로서 전체면적을 3.44m×1.87m의 유닛으로 최소화할 수 있었다. 내부를 살펴보면 찬장과 개수대를 일체화하여 붙박이로 벽에 고정 설치하고, 모서리 부분에 위치한 커팅보드 아래에는 작은 쓰레기통을 내입하였다. 유리 찬장 밑에 붙어 있는 나무로 된 접시꽃이를 달아 건조대로 사용하며, 조리기구들을 걸 수 있는 갈고리를 선반 상단에 설치하였다. 모든 기구들을 조작자의 손에 닿는 범위 안에 배치하였으며, 모든 작업동선을 연결시켰다.¹⁵⁹⁾ 아랫단에 설치한 18개의 알루미늄 서랍들은 설탕, 쌀, 밀가루 같이 쉽게 쏟아질 수 있는 것들을 담기에 적합하도록 설계하였다. 부엌 곳곳은 관련 도구들, 가스 스토브, 빌트인 수납장, 접이식 다림질 판, 조절가능한 천장 조명을 달았다.

쉬테-리호츠키는 주부와 여성그룹에 대한 인터뷰를 실시하였으며, 마치 실험실이나 공장을 연상시키도록 디자인하였다. 효율, 위생, 작업순서 뿐만 아니라 세부적인 시간동작 연구를 바탕으로 계획했다. 색채는 단순하면서도 강하게 적용하여, 부엌 벽과 벤틸레이터 후드는 빛을 반사하는 하얀 색으로, 리놀륨으로 된 조리대, 스토브, 바닥 타일 등은 검은 색으로 처리하였다. 단, 진열장 전면만은 짙은 청색을 사용하였는데, 리호츠키가 짙은 청색을 별레가 싫어하는 색깔이라 판단하였기 때문인 것으로 알려져 있다.¹⁶⁰⁾

158) Kinchin & O'Connor, 앞의 책, p.20

159) 이란표, 앞의 글, p.25

160) Butler, Cornelia H. & Schwartz, Alexandra. *Modern Women: Women Artists*

프랑크푸르트 키친은 조리공간과 식사공간을 분리하고, 부엌에는 미닫이문을 설치하였다.¹⁶¹⁾ 조리대에서 거실의 식사장소까지는 3m가 넘지 않도록 했으며 이것은 또한 부엌의 가정주부가 거실의 아이들을 감시할 수 있는 가시거리권을 의미하기도 하였다.

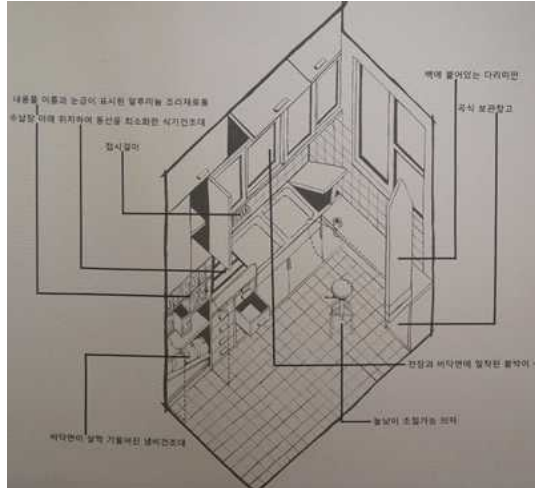


그림 36 미술관에 전시된 프랑크푸르트 키친('KITCHEN - 20세기 부엌과 디자인', 금호미술관, 2014.06.24., 도연정 촬영)

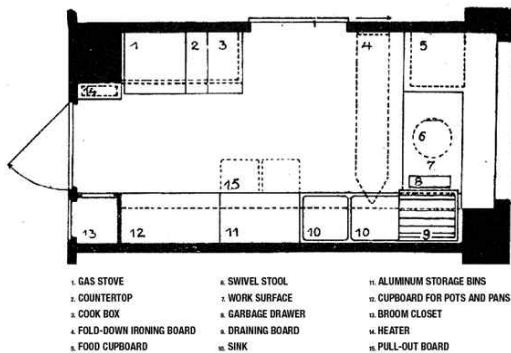


그림 37 프랑크푸르트 키친 평면도(좌)와 가루재료를 담기위해 디자인된 용기(우)
(출처: Juliet Kinchin & Aidan O'Connor, 앞의책, p.22)

at The Museum of Modern Art, MoMA, 2010, p.182

161) 거실과 부엌사이 미닫이문은 전통적으로 하인의 영역에 들어와 있다는 수치스러움을 은폐할 수 있는 장치로도 작동하였다.(이병철, 앞의글, p.152)

다음의 다이어그램은 작업순서에 맞춘 동선의 설계에 따라 부엌의 효율성이 향상될 수 있음을 보여주는데, 이 역시 프레데릭의 이론에 근거한 것임을 쉽게 알 수 있다. 또한 1930년에 제작한 무성필름에서는 이전의 부엌이 얼마나 불편하였는지, 새로운 프랑크푸르트 키친에서는 과거와 같은 불필요한 노동을 얼마나 줄일수 있는지를 강조하여 설명하였다.¹⁶²⁾

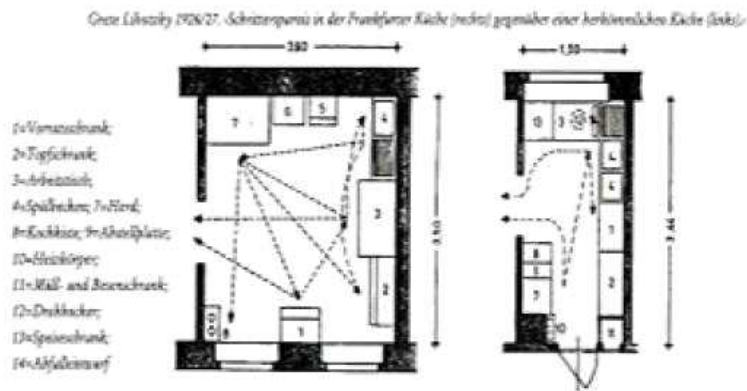


그림 38 효율성이 나쁜 동선의 부엌(좌)와 프랑크푸르트 키친의 동선(우)
(출처: <http://www.museumderdinge.de>)

162)“Work-saving household management through new construction. How would you have to work in the old kitchen? How much work does the woman have before putting the cook on the fire. ... The cooking box is too far from the stove and so deep that you have to buzz every time. It isn't padded inside with non-washable fabrics, therefore unclean. Cooking on the coal heart is unclean and unhealthy, and the cleaning of the hearth is laborious. The old big kitchen means power and time for the housewife.

The new "Frankfurter Küche" in the urban dwelling-houses with fixed installed furniture means time and cash saving for the housewife. The pots are no longer on a solid wooden floor, but lie on wooden grates with the handle to corner. The revolving chair, which any woman can adjust to any height, gives the possibility of doing most of the work sitting in the kitchen. ... In the case of domestic work, the aim is to achieve the highest performance with minimum effort, just as in the case of work in factory and office operations. Total path length of the operation described above. (8mtr) (“Die Frankfurter Küche”의 무성필름에 수록된 독일어 설명의 영어 옮김.)



그림 39 프랑크푸르트 키친을 설명하는 무성필름(1930)

한편, 프랑크푸르트 키친의 탄생과정에서 미트로파 기차 식당칸의 부엌을 설계의 모티브로 삼았다는 일화는 유명하다. 작은 부엌안에서 편도에 대략 182인분의 점심식사, 60인분의 아침식사, 60인분의 저녁식사, 그 외 음료수와 같은 주문을 포함하여 400명 이상의 손님을 위한 요리가 모두 이루어지는 것을 주시하고 기차 식당칸 부엌디자인으로부터 아이디어 얻었다고 알려져 있다.¹⁶³⁾

그러나 이미 반세기 앞서 ‘증기선의 주방’¹⁶⁴⁾을 본받아 부엌 면적을 작게 만들라 했던 비처의 제안을 상기한다면, 이것을 프랑크푸르트 키친의 고유한 발상이라 보기는 어렵다. 따라서 프랑크푸르트 키친의 등장은, 쉬테-리호츠키가 ‘자신의 바이블(Bible)’¹⁶⁵⁾로 삼았다고 밝힌 바 있는 프레데릭 뿐만 아니라 19세기

163) “리호츠키에게 있어 부엌의 새 디자인과 합리화를 위한 중요한 모범은 바로 기차 식당칸의 부엌이었다. 그녀는 식당칸의 부엌에서 편도에 대략 182인분의 점심식사, 60인분의 아침식사, 60인분의 저녁식사, 그 외 음료수와 같은 주문을 포함하여 400명 이상의 손님을 위한 요리가 모두 이루어지는 것을 주시하고 기차 식당칸 부엌디자인으로부터 아이디어를 얻어 프랑크푸르트 부엌 설계 디자인에 적용시킨다.” (이란표, 앞의글, p.25)

164) Beecher & Stowe, 앞의책, p.34

165) 쉬테-리호츠키는 프레데릭의 *New Housekeeping*에 대하여 자신의 ‘바이블(bible)’이라 칭했다. (Kinchin & O’Connor, 앞의책, p.20)

비처의 사상과 이론에 입각한 과정이었음을 알 수 있다.

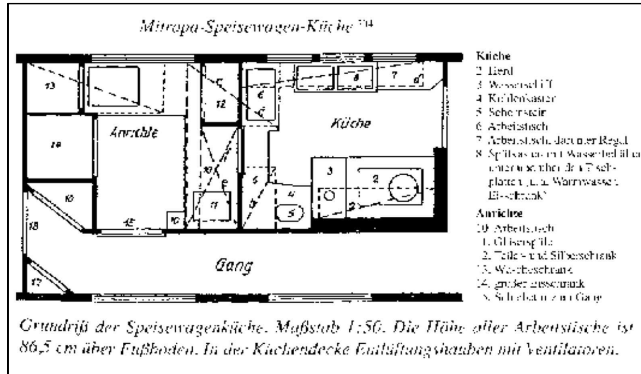


그림 40 미트로파 기차 식당칸 사진과 부엌

(2) 릴리안 길브레스의 ‘실용적 부엌(The Kitchen Practical)’

릴리언 길브레스(Lillian Moller Gilbreth, 1878-1972)는 미국의 경영심리학자, 산업공학자이다. 1910년대 초중반 크리스틴 프레데릭이 ‘가사노동의 과학적 관리’에 대한 주장을 활발하게 펼치고 있었을 무렵, 길브레스는 프레데릭의 주장에 근간이 된 ‘과학적 관리’와 ‘동작연구’ 자체를 더욱 깊이 연구한 인물이었다. 대표 주저인 1914년 『경영심리학(The Psychology of Management)』은 산업경영에 있어서 인간적 요소를 이해하고자 하는 최초의 시도를 담은 책으로서 ‘산업철학의 눈부신 선물’¹⁶⁶⁾로 평가받는다.¹⁶⁷⁾

166) Trescott, M. M. “Lillian Moller Gilbreth and the founding of modern industrial engineering. J. Rothschild, ed. Machina Ex Dea: Feminist Perspectives on Technology, New York: Pergamon Press, 1983, p.26

167) 송성수(2014)는 릴리언 길브레스가 산업심리학에서 최초의 박사학위 수여자이긴 하지만, 산업공학에 심리학을 적용한 시도자체가 길브레스로부터 시작되었다는 것은 재고의 여지를 두었다. 길브레스 보다 조금 앞선 1912년에 독일 출신의 미국 심리학자인 윈스터 베르크(Hugo Münsterberg)가 이미 『심리학과 경제생활(Psychologie und Wirtschaftsleben)』이라는 독일어 책을 발표한 바 있었으며, 1913년에는 『심리학과 산업효율(Psychology and Industrial Efficiency)』라는 영문본도 나와 있었기 때문이다.(송성수, 「송성수, 역사 속 여성엔지니어를 찾아서: 릴리언 길브레스의 사례」, 『공학교육연구』, 2014, p.72)

그러나 길브레스가 자신의 연구를 가사노동에 접목시키는 것으로 전향하게 된 것은 1920년 중반이후의 일이었다. 남편의 사망이후 길브레스 회사의 사장으로 부임하면서 ‘여성지향적인 컨설팅’을 내세웠고, 여성노동자를 많이 고용한 기업이나 여성 전용 제품을 제조하는 기업에 중점적으로 자문을 제공하는 사업을 시작하였던 것이다.¹⁶⁸⁾ 대표적 예로 1926년에 존슨 앤 존슨의 컨설팅 사업을 들 수 있는데, 월경이 여성노동자의 피로에 미치는 영향을 분석하여 월경기간에 있는 여성노동자들의 작업시간을 융통성 있게 조절할 것을 제안하기도 했다.¹⁶⁹⁾

그러나 비록 그녀의 주전공인 산업공학에서 여성대상의 연구와 사업으로 뒤늦게 방향을 돌렸다 할지라도, 가사노동에 대한 기본적인 생각은 남편 생전에 공동으로 몰두하였던 ‘동작연구(motion study)’의 연장선에 있었다. 산업현장의 노동 효율성을 향상시키는 방식을 가정의 부엌으로 정확히 옮겨 적용한 것이었다. 비록 크리스틴 프레데릭의 ‘가사공학’보다 10여년 뒤의 일이었지만, 연구의 방법론과 제안은 더욱 정교하고 분석적이었다. 예를 들면 그녀는 주부들이 설거지하는데 일년동안 90마일을 걷는 것을 26마일로 줄일 수 있다고 설명했는데, 프레데릭이 막연히 ‘3분의 1’로 줄일 수 있다고 한 것보다 훨씬 구체적인 제안이었다.¹⁷⁰⁾

길브레스는 이전의 테일러와 같은 가사공학자들이 효율적 작업에 대한 전체적인 심리학, 사회학, 도덕적 보상을 전체적으로 밝혀줄 기회를 놓치고 있다고 보았다. 이에 따라 먼저 선행연구들과 차별되는 세가지 요소를 제시하였는데, 첫째는 산업현장에서 자신이 쌓은 실무경험, 둘째 심리학 박사학위, 마지막으로 가장 호응을 불러일으킨 ‘11명의 자녀를 둔 어머니’라는 점이었다.

1926년에는 본격적으로 산업공학자로서의 이론을 적용하여 가사노동에서의

168) Graham(1999)는 릴리언 길브레스의 이러한 동태에 대해, 1924년 남편의 갑작스런 사망 이후 11명의 아이들의 생계를 책임지고 회사의 부도마저 막아야 했던 상황에서의 묘책으로 분석하였다.(Graham, L.D. “Domestic Efficiency: Lillian Gilbreth’s Scientific Management of Homemakers, 1924-1930”, *Sign*, Vol.24, No.3, 1999, pp.633-634)

169) Graham, L.D. “Managing ON Her Own: Dr. Lillian Gilbreth and Women’s Work in the Interwar Era”, *Norcross, GA:Engineering&Management Press*, 1998, p.218; 송성수, 앞의글, 2014, p.73에서 재인용

170) Graham, 앞의글, 1999, p.615

동작연구를 수행하기 시작했다. 길브레스는 먼저 설거지, 빨래, 청소 등과 같은 가정주부의 노동을 기본동작으로 분해하고 불필요한 동작을 없앤 뒤 가장 합리적인 작업으로 재구성하고자 했다. 가정학, 공학, 경영학을 전공하는 여자 대학원생들을 모아 공동연구를 수행하였고, 이 과정에서 다수의 부엌편리용품을 발명하기도 하였다.¹⁷¹⁾

가사노동에 관한 첫 번째 책인 『가정주부와 그녀의 일(The Home-maker and Her Job)』(1927)에서는, 통계적 수치를 강조하기 보다는 가정노동의 효율성에 대한 심리학적 사회학적 논쟁을 대중화 하고자 했다. 여기에서 길브레스는 ‘가정은 가족 구성원들의 휴식처가 될 뿐만 아니라 그들의 창의적인 개성이 발현되는 곳’으로 규정하였다.¹⁷²⁾ 이를 통해 가사노동과 여성의 관계에 대한 해석이, 길브레스 또한 비처의 주장과 동일한 관점에 있다는 것을 알 수 있다.¹⁷³⁾

그녀는 가정을 경영하는데 예술적이고 창의적인노동이 필요하다는 것을 강조하기 위해서 가정주부에 대한 표현으로 ‘housewife’ 보다는 ‘home-maker’를 선호했다. 주요 내용은 가사노동에 적용해야 할 기본적인 원칙으로 가정에서 무엇이 수행되어야 하는가?, 구성원 중에 누가 특정한 과업에 적합한가?, 가정의 어디에서 그러한 과업이 실행되어야 하는가?, 실행의 시기는 언제인가?, 왜 그 과업이 추구되어야 하는가?, 그것은 정확히 어떻게 실행되어야 하는가? 등을 제시한 것이었다.¹⁷⁴⁾

길브레스는 산업현장에서 쓰던 동작연구의 이익계산이나 통계적 다이어

171) 페달달린 쓰레기통과 냉장고 문에 수납이 가능하게 고안한 것도 모두 길브레스의 발명이었다. (송성수, 앞의글, p.71)

172) Gilbreth, Lillian. *The Home-maker and Her Job*, D.Appleton, 1927, pp.5-9

173) 예를 들면, 1928년에 <노스 어메리칸 리뷰(North American Review)>에 “여성은 왜 사업에 성공하는가?(Why Women Succeed in Business?)”라는 글을 실었는데, 그녀는 이 글에서 직장을 가진 여성이 성공하기 위해서는 자신이 담당하는 일이 가치가 있다고 느낄 것, 자신의 능력을 평가할 것, 자신이 가치 있는 기여를 할 수 있다고 느낄 것, 자신의 개성을 넓힐 수 있다고 느낄 것, 그리고 자신의 한계를 받아들이는 것 등을 강조하였다. 이와 함께 킬리언은 여성이 직장생활을 하더라도 이것이 가정이나 아이들로부터 해방되는 수단이 되어서는 안된다고 강조하면서, 여성의 가정에 대한 책임을 강조한 바 있다.(Graham, 앞의글, p.618)

174) Gilbreth, 앞의책, 1927, p.20

그럼을 주부들에게 강조하는 것은 크게 설득력이 없다고 생각했으므로, 주부들에게 아주 간단한 방법으로 부엌일의 동작문제를 설명했다. 남편 생전에 함께 연구했던 모션필름을 대체하여, 간단히 실과 핀으로 각자 걸음에서 불필요한 요소를 찾아내는 방법이었다. 이를 통해 각자 가지가 걸어온 작업 루트와 돌아선 지점을 마킹하면서, 불필요한 동작들을 골라내고자 했다. 이러한 방법으로 ‘모든 잘못된 동작을 고칠 수 있다’고 믿었다.¹⁷⁵⁾

길브레스의 주장이 구체적인 부엌모델로 발전할 수 있었던 것은 브루클린 보로우 가스사(Brooklyn Borough Gas)의 부엌계획자문을 맡으면서부터였다.¹⁷⁶⁾ 그 결과물로 탄생한 것이 ‘실용적 부엌(Kitchen Practical)’이었으며, 1929년 9월 여성박람회(Women’s Exposition) 전시를 통해 명성을 얻게 되었다. 길브레스가 디자인한 이 부엌은 이후 몇 년간 미국에서 발표된 몇몇 다른 부엌계획안의 원형이 되었다고 평가받는다.¹⁷⁷⁾

부엌계획에 있어 길브레스는 산업 공학자로서의 그녀의 경험을 두 가지 기회로 이용하는데, 첫 번째 작업대의 높이를 주부의 키와 맞도록 하는 것이었으며, 두 번째 ‘순환작업공간(circular work place)’의 개념이었다. 이후 연구를 통해 오늘날에도 부엌계획에 기본적으로 통용되는 ‘삼각동선(Working Triangle)’의 개념을 정립한 것으로 알려져 있다.¹⁷⁸⁾

그런데 ‘실용적 부엌’은 사실상 가사노동을 ‘표준화’시킨 부엌으로서 대량 생산에 적합한 부엌모델을 개발한 것이었다. 팜플렛에는 주부 각자의 키에 맞게 부엌가구의 높낮이를 조절할 수 있을 뿐만 아니라, 가족의 라이프스타

175) Graham, 앞의글, 1999, p.618

176) 길브레스는 1927년 시카고의 미국 가스 협회(American Gas Association)에서의 연설을 계기로 브루클린 보로우 가스사의 부엌자문을 맡게 되었다. 브루클린 가스사의의 사장이었던 메리 딜런(Mary Dillon)은 길브레스의 연설을 듣고, 그의 주장에 ‘가스’라는 산업이 덧붙여지면 새로운 부엌용품 산업 시장을 개척할 수 있으리라는 잠재력을 높이 평가했다.(Graham, 앞의글, 1999, p.618)

177) 이 부엌계획으로 길브레스는 이후 40년 이상 미국의 부엌계획분야에서 독보적 자리를 유지할 수 있었다.

178) 1935년 브루클린 가스사에서 부엌자문연구를 마치고 퍼듀 대학의 교수로 가게 되는데, 그곳에서 “작업의 단순화(working simplification)”에 대해 더욱 연구했고, 6년간의 연구를 통해 ‘순환작업공간’ 개념을 ‘삼각동선’으로 발전시켰다.(Graham, 앞의글, 1999, p.621)

일까지 반영할 수 있는 맞춤형 부엌으로 선전했다. 그러나 작업대 높이를 조절할 수 있다는 것을 빼면, 길브레스가 부엌계획을 시작했던 본래의 생각을 상업적 방향으로 바꾸는 결과를 낳았다.¹⁷⁹⁾



그림 41 릴리안 길브레스가 '브루클린 보로 가스社(the Brooklyn Borough Gas Co)'의 자문으로 디자인한 부엌과 키친 테이블(작업대)(1930)

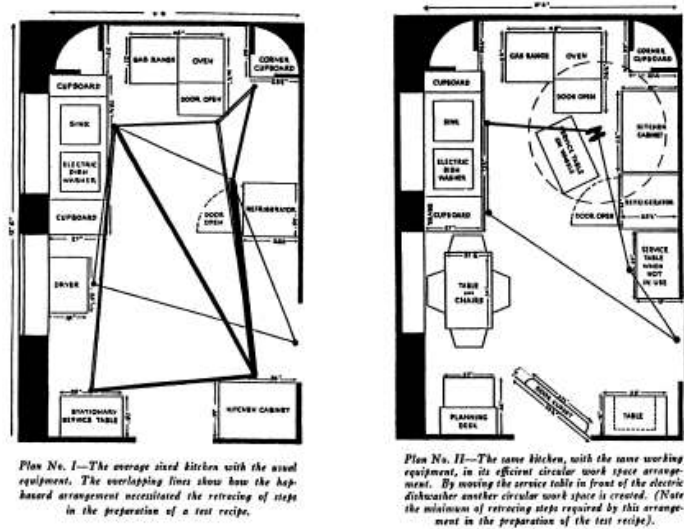


그림 42 릴리안 길브레스의 '순환작업공간(Circular work place)' 개념

179) 길브레스가 가정관리의 심리학을 처음 시작하고자 했을 때의 목표는 가사노동의 '표준화'가 아니었다. 오히려 개개인의 동작을 분석하여 개인별로 다른 습성을 더 낮게 고치는 방법으로서의 효율성을 도모한 것이었다. 그러나 본래의 의도와는 달리, 그녀의 부엌설계 프로젝트는 길브레스가 생각한 가사노동의 과학적 경영을 상업적 방향으로 바꾸어버렸다. 전체적으로 부엌을 표준화하겠다는 상업적 요구에 치우친 나머지, 각각 개인 작업자의 특이성, 작업 도구와 환경, 꼭 필요한 동작을 실험하려했던 것과 조화되지 못했다. (Graham, 앞의글, 1999, p.623)

2.4. 소결

서구 근대부역은 여성과 가사노동의 관계에서 시작되었다. 여성만의 가사노동이라는 개념이 발생한 것도, 상업발달에 따라 가사노동의 표준이 농경사회와 달리 높은 수준을 요구하는 것도 지극히 근대적인 현상이었다. 그로부터 여성을 해방시키거나 또는 반대로 이를 더욱 공고히 할 수 있는 기제로서 전통적 형태와는 차별되는 다른 새로운 부역이 필요했다.

전자의 경우는 여성이 고립된 형태로의 가사노동, 즉 각각의 가정에서 개별적인 가사노동을 행하는 방식을 거부하였다. ‘공동부역’을 만들어 모두 함께 일하는 방식, 혹은 아예 ‘부역없는 집’들로 구성된 마을에 살면서 외부로부터 사회화된 가사노동 서비스를 받는 방식으로 크게 나뉜다. 기본적으로 부역이란 여성을 가사노동에 얽매이게 하고 근본적으로 여성이 남성과 동등한 지위가 되는 것을 저해하는 원인으로 보았기 때문이었다.

그러나 결과적으로 볼 때, 여성의 고립된 가사노동을 부정하는 이러한 전략은 건축적으로 부역을 크게 바꾸어놓지 못했다. 이상적인 공동체와 여성을 위한 사회에 합당한 부역을 꿈꾸었던 시도는 한때의 실험에 그쳤고, 대부분 오늘날까지 지속되지 못하거나 소수집단의 공동체 사례로 간혹 볼 수 있을 뿐이다. 그 중에는 실행에 옮기지 못하고 오로지 계획상으로만 전해지는 사례도 있으며 심지어 소설 속에만 등장하는 상상의 부역이기도 했다.

결과적으로 여성과 가사노동의 관계를 더욱 돈독히 하는 후자의 논리가 생존하여 근대부역의 근간을 이루게 되었다. 여기에는 19세기의 영역분리주의와 자본주의 산업사회의 유지전략으로서의 가정성이 크게 뒷받침되었다. 가정주의 페미니즘과 그 계보를 잇는 서구 근대부역의 유형을 말한다. 이러한 노선은 영역분리에 기초한 19세기의 사회적 통념을 크게 거스르지 않는 범위내에서 여성의 지위를 보장받고자 한 전략적 선택이었지만, 결과적으로 가사노동을 영원히 여성의 역할과 책임에 국한시켰다는 모순적 한계를 넘지 못했다.

그러나 오히려 사회주의 공동체의 공동부역과는 달리 부역을 건축적으로 변화시켰을 뿐만 아니라 오늘날의 부역에까지도 영향을 미칠 정도의 파급력을 키워갔다. 가사노동은 여성고유의 영역으로서 더욱 전문성을 갖추어야

하며, 하인의 일로 치부할 것이 아니라 스스로 가족을 위해 봉사하고 가정의 안정을 지켜나갈 책임 이상의 권리를 강조하면서 부엌에 대한 관심과 투자가 증가했다.

이 개념에 따르는 근대부엌은 ‘과학적 관리법’이 크게 유행했던 1910년대의 미국사회를 중심으로 가정학과 테일러리즘의 조우 하에 더욱 건축적으로 도약했다. 이른바 ‘가사노동의 합리화’라는 근대부엌의 명제가 만들어졌고 이후 부엌계획의 불문율로 계승되었다. 부엌에서 일어나는 동작과 동선을 공장노동과 같이 수치화하고 분석하여 불필요한 동작을 제거하고자 하였고, 모든 작업이 순서에 따라 시간적 낭비없이 진행될 수 있는 노동환경을 만들고자 했다. 가사노동의 양과 시간을 줄여 가사노동을 경감시킨다는 논리에 따라, 근대부엌은 여성을 가사노동으로부터 해방시키는 장소처럼 여겨졌다. 여기에 ‘기계하인’이라는 상업성이 보태지면서, 근대부엌 안에서 여성은 가사노동의 노동자가 아닌 관리자, 경영자로서 군림할 뿐이라는 막연한 믿음을 키워갔다.

그러나 결과적으로 서구 근대부엌의 계획에 따르자면 여성은 부엌안의 유일한 노동자로 남아있으며, 아무도 가사노동에서 해방되었다는 것을 증명할 수 없다는 사실은 이미 서구의 연구에서도 지적한 바 있다.¹⁸⁰⁾ 결과적으로 부엌을 내부적으로 화려하게 바꾸는데 큰 역할을 담당하였지만, 그들의 선전만큼 여성이 가사노동으로부터 완전히 해방되었는가에 대해서는 아직도 논란의 여지가 있다. 오히려 건축적으로 ‘최소면적의 최대효율’을 추구하였으며 오로지 한명의 여성을 기준으로 모든 동작과 동선으로 계획되어 있다. 부엌면적을 집약시키는 것은 다른 주거공간의 면적을 확보하는 것에도 부합하였다.

널리 알려진 프랑크푸르트 키친은 근대부엌의 전환점을 마련한 독보적인 부엌 디자인으로 회자된다. 그러나 2장의 고찰을 통해, 기본적 계획 원리가 테일러리즘적 효율성과 가정주의 페미니즘의 노선을 따르는 것을 알 수 있었다. 이것이 오늘날에도 영향을 미칠 정도의 혁신적인 디자인으로 평가받고 있다는 사실을 상기한다면, 21세기의 현대부엌도 19세기 이래 서구 근대부엌의 이념과 계획원

180) 서구 사회에서 근대부엌의 등장과 가전제품의 발달에도 불구하고 여성의 가사노동이 줄어들지 않고 오히려 새로운 가사노동이 추가되기도 하는 등, 근대 산업화 이후 가사노동과 여성의 모순된 관계에 대해서는 이미 다수의 연구에서 조명하였다. 다음의 책을 참고. Cowan, Ruth. *More Work For Mother*, Basic books, 1983; Strasser, Susan. *Never Done: A History of American Housework*, Henry Holt and Company, 2013)

리에 따르는 것을 알 수 있다.

본 장에서 고찰한 바와 같이 자본주의 산업화, 직주분리, 영역분리, 가정성, 가사노동, 과학적 관리, 효율성과 같은 개념들은 모두 서구 근대부역을 탄생시킨 중요한 기틀을 형성했다. 가정성은 ‘여성성’을, 과학적 관리와 효율성은 ‘합리화’를 표방했고, ‘가사노동의 합리화’는 결국 ‘여성의’ 가사노동을 합리화시킨다는 의도와 크게 다르지 않다. 부역이 태초부터 오로지 여성의 몫으로만 존재하였다는 막연한 믿음과는 달리, 오늘날 부역에 투영된 여성성은 근대 이후에 더욱 부각된 현상이었다. 외향적으로 부역이 아무리 화려하게 발달한다 하여도, 오로지 여성 한사람의 작업반경으로 효율성을 구현하려는 계획방식은 오늘날에도 변함없는 근대부역의 속성으로 이어져 내려왔다.

제 3 장 근대부업의 개념적 수용

- 3.1 근대주거담론 속의 부업
- 3.2 선진부업의 유입과 능률성의 유행
- 3.3 박길룡의 부업개량안으로 본 한국 근대부업의 표상
- 3.4 소결

시기적으로 볼 때, 전통사회와 달리 부업에 대한 관심이 높아지는 것은 서구의 경우와 유사하다. 20세기 초 한국 사회에서도 가사노동의 수행방법에 대한 관심, 부업개선과 개량에의 요구 등의 논의가 증가하였다. 그러나 서구의 근대 부업 형성에 자본주의 산업사회가 주요한 배경이었다고 볼 수 있는 것과는 달리, 한국의 경우 그것만을 이유로 들 수 없다. 당시의 한국사회는 본격적인 산업화가 시작되었다고 보기 어려우며,¹⁸¹⁾ 부업이 달라져야 할 필요성으로서 산업화만으로는 설명되지 않는 다른 배경을 고찰할 필요가 있다.

서구 근대부업의 발생배경과 가장 큰 차이로는 식민지하 근대화에 따른 강제적 생활개선의 요구를 추정할 수 있다. 선행연구에서도 이미 부업개량론의 주요 키워드로 위생, 능률, 경제, 도덕 등을 언급한 바 있지만, 본 장에서는 단어의 용례에 담긴 사상적 배경을 염두에 두고 분석하였다. 서구의 근대부업이 강조한 개념이 효율성(efficiency)다면, 어떻게 ‘능률성’으로 번역되어 전통부업과 다른 근대부업의 개념을 형성하였는가를 살피고자 하였다.

181) 일제 말기까지도 조선사회는 농림업이 70%를 넘는 농업사회였다. (김혜경, 앞의책, p.92); 김철의 분석에 따르면 농림업의 비율은 1917년 85.1%에서 1940년 72.7%로 감소하였지만 여전히 국민경제의 7%이상을 차지했다. 상업의 경우도 1917년 5.4%에서 1940년 6.5%로 성장했을 뿐이었다. (김철, 「식민지시기의 인구와 경제」, 『일제말기 과시증과 한국사회』, 청아출판사, 1988, p.135)

3.1. 근대주거담론 속의 부엌

3.1.1. 재래부엌에 대한 비판

(1) 비위생적 부엌환경

부엌을 바꾸어야 한다는 생각은 주거환경의 위생적 개선을 모색하는 과정에서 비롯되었다. 위생은 19세기 말 20세기 초 동아시아 전체를 휩쓴 근대적 개념이었으며, 개항 이후의 주거담론도 위생개념을 축으로 형성되었다.¹⁸²⁾

근대의 위생개념은 ‘세균학’, ‘병인체론(病因體論)’과 같은 근대의학의 발전에 비롯되었다. 질병이 잡귀나 악령에 의해서 생기는 것이 아니라 세균이라는 보이지 않는 작은 벌레에 의한 것이란 지식이 보급되면서, 병의 예방과 치료의 핵심을 미생물과의 전쟁으로 보았다 해도 과언이 아니다.

‘청결 대 불결’의 대립구조는 곧 ‘선과 악’이라는 메타포를 만들어냈다.¹⁸³⁾ 더러운 것은 나쁜 것, 깨끗한 것은 좋은 것이라는 사고구도에 따라 깨끗하지 않고 정돈되지 않은 모든 것은 나쁜 것, 바꾸어야 할 것이라 여겼다. 소독·손씻기 같은 개인 건강 차원뿐만 아니라 주변 환경의 청결에 대한 강박증으로 이어졌다.

이러한 위생개념은 단순한 생활 에티켓 이상의 의미로서, ‘사람이 죽고 사는 문제’를 다루는 헤게모니를 구축하였다. 죽음의 공포 앞에서 위생은 거부할 수 없는 규범이었고,¹⁸⁴⁾ 문명국으로 가기 위한 위생행정이 성립할 수 있는 타당성을 제공하였다. 일례로 1907년과 1909년 우리나라에서 일어난 콜레라 사건은 질병과 위생의 이름하에 단행된 맹목적인 위생행정의 일면을 보여준다.¹⁸⁵⁾

182) 김명선, 『한말(1876~1910) 근대적 주거의식의 형성』, 서울대학교 박사학위논문, 2004, p.204

183) 고미숙, 『위생의 시대』, 북드라망, 2014, p.30

184) 푸코에 따르면, 근대 이전의 권력이 군주가 행한 ‘죽게 만들고 살게 내버려 둘 권리’였다면, 근대의 위생은 ‘살게 하거나 죽게 내버려 둘 권리’의 위치를 점하였다. (고미숙, 앞의책, p.47)

185) 1907년과 1909년 유행했던 콜레라는 위생행정이 경찰과 군대가 중심이 된 위생경찰제도로 넘어오는 직접적 계기가 되었다. 1907년 통감이었던 이토 히로부미는 10월 예정된 일본 황태자의 방한에 대비하여 군대를 동원한 무단적 방역활동을 펼쳤다. 지역에 대한 강제소독과 우물을 폐쇄하는 것은 물론 비위생적이라고 판단되는 주민들을 이주시키

주거위생담론은 한말 개화파 관료들의 개인저술에서 처음 등장하였다. 김옥균의 「치도약론」과 서재필이 주관한 『독립신문』은 모두 문명개화의 척도로 위생을 전면에 표방한 것이었다.¹⁸⁶⁾ 개화파의 주장에서 위생은 개인의 신체적 건강을 논하는 문제가 아니라 강진한 나라를 만들기 위한 수단이자 목표였다.

“일기가 차차 더워 오기에 백성들이 병 안나기를 위하여 요긴한 말을 조금씩 노라. 집에 병이 업스라면 정흔거시 데일이니, (중략) 첫지 몸을 정하게 하여야 홀터인디 몸 정케 하기는 목욕이 데일이라, (중략) 날이 더워지면 그물속에 각 식 생물이 잇는디 그 싱물은 서양말노 빅테리아라 하느거시라 이 물건이 사람의 속에 들어가 각식 병을 모도 몬드느디 (중략) 병 아니 나도록 하느거시 병 난 후에 고치느 일 보다 더 쇼중흔 일이니, 빅성이 병이 업서야 나라이 강하여 지고 스롱공상이 흥홀터이니 우리 하느말을 별노히 주의들 하여 말디로 시헝하기를 브라노라” (『논설』, 『독립신문』, 1896.5.19.)

1920년대 이후 주택개량론이 활발히 전개되면서, 조선 가옥에서 가장 시급히 개량할 곳으로 부엌과 변소가 빈번하게 거론되었다. 부엌에서의 위생이란 음식을 만드는 장소로서 전제되고 따라야 마땅할 규범이었다. 이것이 가족의 건강을 기하고, 나아가 가정의 안녕·국가의 부강으로 직결된다는 논리를 부정하기는 어려웠을 것이다. 1921년 제중원 의사 홍석후의 글에서는 가정위생을 민족의 문제로 직결시키는 당시의 논리가 잘 나타나 있다.

“이 가명 위생은 그 민족에게 중대한 관계가 잇다고 하겠습니까. (중략) 조선 사람의 곳칠 것은 조선의 가옥 제도이되다. (중략) 데일로 폐지할 것은 조선의 행랑방이니 손이 차려 오르래도 불결한 행랑방이 잇는 것이 비상이 불쾌할지며 행랑방을 지나서 드러서면 안마당에서 안부엌이 보이고 또는 수채가 보히며 뒷간도 보힙니다. 이것도 위생에 좃히 못하고 또 조선 부엌은 매양 안방에 달녀서 잇슴으로 안방 뒷문 바티 부엌이 되웁니다. 그리하여 내여 버린 더러운 것이 그곳에서 썩어 악취를 발할 뿐 아니라 겨울이 되면, 그것이 얼어 붓

기고, 집집마다 군대에 의한 상황감시와 봉쇄조치 등을 취하였다. (천병철, 「우리나라 감염병관련 법률 및 정책의 변천과 전망」, 『Infection and Chemotherapy』, 43(6), 2011, p.476)

186) 박진희, 「일제하 주택 개량 담론에서 보여지는 근대성」, 『담론 201』 7(2), 2005, p.86

헛다가 봄이 되면 그것이 풀니어서 그 습기가 전부 방으로 드러오기 때문에 조선 사람들은 그 습기로 인하여 「루마치스」 가튼 병에 걸리는 일이 만합니다. (중략) 우리네의 집도 가튼 제도라도 위치만 변경하여 문간은 정결하게 하고 안방과 건넌방을 대문안에 두고 부엌과 행랑방은 집 뒤로 붓치고 변소는 보히지 않는 뒤편에 떼여지엿스면 조켓습니다. (「가정생활의 개조, 긴급한 위생문제」, 『동아일보』, 1921.04.03.)

신문, 잡지 등에 기고된 당시 부엌에 관한 글을 보면, 채광과 환기가 불완전한 어두컴컴한 장소¹⁸⁷⁾, 음식과 오물을 구분하지 않고 함께 두는 불결한 습관¹⁸⁸⁾, 부인의 건강을 위협하는 불완전한 구조¹⁸⁹⁾ 등을 지적하였다. 위생담론에서 ‘물과 공기’는 매우 중요한 개념이었으므로, 채광, 환기, 통풍, 습기 등의 문제는 빈번하게 거론되었다.¹⁹⁰⁾ 1931년 박동진의 주택개량에 관한 글을 보면, ‘우선 불구’의 부엌이란 표현 등 재래부엌의 불합리한 구조와 비위생성을 심각하게 지탄하였음을 볼 수 있다.

“상수는 잠간 그만두고라도 주방(廚房)에서 배수하는데 대한 설비는 전무하다. 이 설비야말로 주택이나 일반건축에 대하여 필요불가결한 배수기관이라고 볼수가 있는데, 이 기관이 결여한 주택부터도 우선불구라 할 것이다. 배수대는

187) “재래생활방법 중에 제일 고통되는 것은 주방입니다. 우리가정 주방은 암실에 갇가 있습니다. 일광이라고는 어더볼수업고 딸아서 불결한 음식물을 먹게 되는 것이 제일 고통이 아닐수 업습니다.” (「생활 부인 남녀 교체문제와 여자각계방면의견, 재래 생활방식 가운데 제일 고통되는 것이 무엇입니까」, 『동아일보』, 1930.04.05.)

188) “똥 썩 기저구와 오줌에 저즌 자리들이 그대로 널부러지고 부엌에는 발드려노을 틈이 업도록 밥먹은 그릇이 벌너노혀잇습니다. 그 꼴을 가당되는 이가 보고야 엇지 낫을 쥔그리지 안으며 비록 마음이 순하야서 그대로 보기로 그의 낫에서 우습이야 나아올수가 잇겟습닛가.” (「생활개선의 제일보로」, 『동아일보』, 1924.01.01.)

189) 현재 조선부엌은 부인들이 어는 곳이 뽕뽕더러 윈 집안 중에 가장 더러운 곳이 됩니다. 가장 깨끗하야 할 부엌이 지금 제도는 도저히 깨끗하게 할 수가 업습니다. (중략) 다만 부인네들에게 고생이 뽕뽕더러 부인네의 건강에 여간 악영향이 잇을 것 아니니 결코 조고마한 문제가 아니라고 생각합니다.” (「겨울과 조선부엌, 불완전한 부엌이 부인위생에 큰 해」, 『동아일보』, 1926.11.01.)

190) “그중에도 안방마루, 부엌 가튼 곳이 더욱 심한대 안방은 부인 소아 남자들이 상거하는 곳이니 만큼 일광을 잘 밧어서 밧고 공기유통이 잘 되어야 할 곳인데,(중략) 공기 유통이 잘 되지안코 불결하기 짝이 없으며,(이하 생략)” (「돈 덜들이고 새롭고 편리한 집을 지은 이야기」, 『별건곤』 제16·17호, 1928.12)

우리 재래의 가옥에서라도 제일 먼저 설치하여야 할 것이다. 그리고 대개 우리의 주방은 출입문외에는 환기, 채광의 목적에 충할 창이 업었다. 환기공 가튼 것은 두엇다 하드라도 물리적 완전한 작용을 못하는 것이다. 그러기 때문에 엄동설한 계절에라도 주방에서 일을 하려면 문을 열어노아야 하든가 그러치 안하면 모든 불편과 고통을 감내하여야 하는 것이다. 그리고 식기붕(食器棚)라든가 조리대 가튼 것은 당연히 주방에 배치하여야 할 것인데 별다른 목적으로 찬방을 다시 두었스니 오히려 현대의 우리로는 불편을 배감하게 된 것이다. 이 찬방은 배선실이어서 위생적으로 된 듯하나 그 구조가 먼저 배리적(背理的)이다 이 찬방이 잇기 때문에 주방과 마루방과 주방과 살림방과의 유기적 관계를 덩구 저지시키는 것이라고도 볼 수가 있다. 그리고 주방은 다른 방과 반대로 천청이 낮게 되었다. 안방에서 쓰도록 벽장과 다락을 취하기 때문에, 여기는 할수업시 양보한 기현상(奇現象)을 정한 것이니, 주방자체로 볼 적에 얼마나 배리적이냐. 또 이 주방 바닥은 의연히 흙바닥 그대로여서 더럽은 신발이라도 그대로 출입하게 되었스니 얼마나 불결한 것이냐 말이다.” (박동진, 「우리 주택에 대하여, 八」, 『동아일보』 1931.03.26.)

“이제 찬장을 살펴보자. 그 용도는 식기, 반찬 등을 겸용으로 두게 된 가구인데, 이것이야말로 사용목적에는 아주 배리적이다. 그 형태라든가 기능에 있어서는 거이 무가치일 뿐만 아니라 위생적 가구로 될 이 찬장은 도리혀 우리 생활을 더 더럽게 만들어주며 우리의 생명을 위협하고 있다. 쌀 뒤지를 보자. 그 형태와 재료사용법은 여간만 무겁고 튼튼해보이는 것이 아니다. 그 얼마나 못생긴 형태냐? 우둔하고 고집스럽고 비루해보이는 악감정을 준다. 본래 쌀 뒤지는 가구로서의 방에 배치하는데 형성될 성질을 가지지 못한 것이다. 이런 것을 마루방의 일우(一隅)에 배치하아서 그 귀중한 마루방의 면적을 죽이고 이제 그 주부는 가장 정리되고 조화된 가구를 자만하는 것처럼 무심하게 지내니 나는 충심으로 고소를 참을 수 업서한다.” (박동진, 「우리 주택에 대하여, 十」, 『동아일보』 1931.03.28.)

위생적 관점에서의 부엌논의는 재래부엌의 비위생성에 대한 비판과 개선을 중심으로 전개되었으나, 주부를 대상으로 청결과 소독지식에 관한 정보도 지속적으로 제공하였다. 정결하고 위생적인 부엌을 유지하는 것을 주부의 으뜸역할로 규정하였던 당시의 시대적 상황을 볼 수 있다.¹⁹¹⁾¹⁹²⁾

191) 박진희, 앞의글, p.89

“소독이라는 관념은 과학의 지식이 발달된 뒤에 생긴 관념이되다. 모든 병의 원인이 사람의 눈에 보이지않는 미균으로 인하여 온다 하는 것이 발견된 뒤로 우리 일상 생활에 병균에 대한 지식과 소독방법의 지식업서서 아니될 것이 되었습시다. (중략) 더욱이 부엌을 마타 다스릴 여자들에게 이 지식이 크게 필요하다 하겠습시다. (중략) 일광소독. 부엌과 침실을 일광을 쏘이게 하는 필요가 여기생깁니다.” (「가정에 필요한 소독법의 지식, 미균의 침입을 막을 줄 모르면 주부의 수치가 된다.」, 『동아일보』, 1927.04.06.)

일제강점기에 등장한 부엌개선 논의 중 환기가 용이하도록 굴뚝을 높이거나 창을 달거나, 먼지가 나지 않도록 시멘트 등으로 바닥을 바르는 법 등은 모두 위생적 측면에서 제시된 방법이었다. 위생개념에 따라 일광소독이나 공기를 통한 감염방지를 얼마나 중요시하였는가가 가장 직접적으로 나타난다.¹⁹³⁾

“주방 가튼 것을 약간 개량하려면 (중략) 우선 물 달우는 곳과 문지가 널지 안케 마루를 못커나 ‘세멘트’를 발나 현금보다 훨씬 청결하게 할 수 있는 동시에 위생상으로나 또는 우리의 질병문제에까지도 효과가 잇으리라고 생각합니다.” (박희도, 「생활개선안제의」, 『별건곤』, 1928.12)

“굴뚝을 높히 썩아 아궁지에서 불이 내지 안케 하고 (중략) 부엌 벽은 전부 흰 회로 도배하야 깨끗하게 하고 벽의 중부 이상은 전부 유리창을 드리고 부엌 문은 언제든지 다더 두도록 하야” (이상조, 「부엌은 규모있게」, 『동아일보』, 1927.04.15.)

특히 부엌 벽을 전부 청결을 상징하는 흰 색으로 칠해야 한다는 제안에서는 위생에 대한 강박관념마저 느껴진다. “부엌 구석이 밝고 조금이라도 컴컴한

192) “한 가정의 건강의 원천인 부엌의 위생은 한 가정 사람들이 모다 연구 고려치 아니하면 아니 될 문데이지마는, 더구나 그 가정의 주부된 사람에 잇서서는 누구보다도 책임이 중하다고 아니할 수 없습시다.” (「정결한 부엌은 건강의 첫거름」, 『동아일보』, 1927.07.16., “부엌일에는 주부가 세밀한 주의를 해야할 것입니다. 그중에도 데일로 부엌의 습기가 업게하고 공기류통을 조케할 것입니다.”(「식기소독보다 행주를 깨끗게」, 『동아일보』, 1929.07.14)

193) “채래식 주방의 개선할 점은 위치와 채광(採光)과 통기(通氣)라고 하겠습시다.” (金挾帶, 「위치, 환기, 채광에 주의하라」, 『新家庭』 1(8), 1933, p.19)

데가 없도록 천정에 조명”¹⁹⁴⁾을 해야 하지만, 이것도 불가능하다면 “우선 하얀 종이로라도 천정과 벽을 바르는”¹⁹⁵⁾ 방법을 강구했다.

(2) 불합리한 설비구조와 동선체계

일제강점기 주거담론에서 재래부엌은 사실상 모든 구조와 설비가 비판의 대상으로 언급되는 것을 볼 수 있다. 우선 부엌의 가장 중요한 설비였던 아궁이부터가 그러했다. 특히 나무를 주연료로 사용한다는 점 때문에 조선총독부 입장에서도 아궁이 개량을 강권하였다.¹⁹⁶⁾¹⁹⁷⁾

그러나 지배층의 입장을 벗어나 사용자 입장에서 보더라도, 일단 작업자 세가 불편하다는 점부터가 아궁이의 큰 문제가 아닐 수 없었다. 연기와 그 올림이 발생하는 위생적 문제는 물론이거니와, 우선 아궁이 높이만큼 부엌 바닥이 낮게 만들어질 수 밖에 없는 구조 때문에 재래부엌의 모든 불편한 단점이 발생한다고 보았다. 재래부엌의 아궁이는 한 곳에 불을 때어 취사와 난방을 겸하는 설비였으므로, 불 사용측면에서는 효율적인 방법일 수 있었지만, 아궁이와 부뚜막 위에서 음식을 하려면 허리를 굽히고 일하는 자세는 고쳐야 할 점이라 여겼다.¹⁹⁸⁾

“재래의 주방은 주방으로 돌 만한 아무 설비가 없으므로 마루나 뜰이 주방으

194) 「최신 유행의 광축, 빛나는 벽과 기둥」, 『동아일보』, 1931.11.01

195) 「명량한 첫여름 기분에 맞추자면 방안은 어떻게 꾸밀까(3)」, 동아일보, 1933.05.21

196) 1930년대 초 신문기사에 따르면, 군(郡)단위로 아궁이 개량사업을 추진하였고 또한 그 목적이 임산연료를 절약하기 위해서였음을 알 수 있다. “연료절약코저 분구개량, 이년간 실시 만 칠천호”(『동아일보』, 1933.09.09), “개량온돌분구 오만개 지급”(『동아일보』, 1933.10.17), “온돌매구개량, 울산군에서”(『동아일보』, 1932.01.29)

197) 1931년 순창에서는 부엌을 개량하지 않았다고 하여 삼립조합당국이 부녀를 폭행하는 사건까지 일어났다. “순창삼립조합당국자는 지난 이십팔일 별항보도 한바와 가티 부엌을 개량하지 안했다고 가진 난폭한 행동을 자행하였다 한다. (중략)부엌개량문제로 이러한 부녀란 잇는 비에 드러가 부엌의 파괴, 거주권의 위협 등을 한 사실은 너무나 언어도단이라고 아니할 수 업다.”(「삼립당국의 폭행」, 『동아일보』, 1931.11.01)

198) “술거는 것은 굽히고 밥을 짓게 되며 또는 아궁이를 들여다 보려면 머리를 부엌바닥에 애어야 들여다 볼 수가 잇게 되었으니 이것은 시급히 고쳐야만할 것입니다.” (방신영, 「부엌 문지방을 없이 하시오」, 『新家庭』 1(8), 1933, p.18)

로 사용되고 있다. 재래의 주방은 완전 주방이라 할 수 없고, 다만 온돌에 불을 때이는 화구 ‘부뚜막’이 있을 뿐이다.” (박길룡, 「새 살림의 부엌은 이렇게 했으면」, 『女性』 1(1), 1936, p.34)

“설거질 하는 대(臺)가 없이 부뚜막 구석에나 아무데나 엮으려 설거질을 하게 되는 것과 그 밖에 무슨 일이든지 앉거나 엮으려서 하게 되므로 일의 능률이 없는 것이 탈입니다. 배선대(配膳臺=상채리는 선반)가 없이 마루 끝에서 상을 보게 되니까 노력과 시간의 불경제와 외관상으로 불미한 점이 있고 겨울에는 음식이 식는 것 등의 결점이 있습니다. 솥에 밥을 짓는 것이 경제상으로 보아서 방뎡게 하는 음식 끓이는 것을 겸해 하게 되므로 리익이라 하겠지만 위생상으로는 석탄이나 재가 날리는 것이 큰 흠이라고 볼 수 있습니다.”(조계은, 「설거질 대와 상채리는 선반」, 『新家庭』 1(8), 1933, pp.14-15)

좁은 부엌에 아궁이가 큰 면적을 차지하고 있으니 그 안에 음식조리에 필요한 설비를 수용할 수 없고, 바닥이 마당보다 낮게 되어 있으니 상을 볼 때마다 높은 문지방을 넘어 다녀야 하는 것도 불편했다.

“긴급히 고쳐야만할 문제는 조선 부엌의 문지방입니다. 부엌이 좁고 올려놓고 혈관이 대개로 없는 조선 부엌은 흔히 부엌바닥에서 음식을 놓고 만드는데 문지방은 높아서 긴치마자락으로 건너 다닐때마다 문지가 몹시 날려서 음식 만드는데에 떨어집니다. 밥상을 보아서도 부엌 바닥에 놓고 문지방을 건너 다닐때는 모든 문지가 날려서 상으로 갑니다.”(방신영, 「부엌 문지방을 없애시오」, 『新家庭』 1(8), 1933, p.18)

이와 더불어 부엌의 작업영역이 마당, 우물, 마루, 장독대까지 길게 늘어뜨려져 있는 점도 문제시되었다. 부엌의 필요도구와 설비가 부엌내에 집중되지 못하고 여기저기 떨어져있으니 동선이 길어지고 불편하다고 생각했다. 정돈되지 못한 부엌구성은 다른 나라에 비해 열등한 존재와 같이 인식되기도 했다. 이때 우리의 부엌은 ‘부엌’, 선진국의 부엌은 ‘주방’이라고 칭하며 수준의 차이를 논하는 점도 눈에 띈다.¹⁹⁹⁾ 특히 박길룡의 경우는 재래부엌의 이같은

199) “보십시오. 우리들의 부엌은 대개 일본식 부엌보다 넓지마는 부엌에 소용되는 찬장, 쌀두주 무엇무엇이 모다 마루 광으로 너러노혔고 솥이나 걸렸고 물독, 장각갑이 가튼것을 두는 외에는 대부분이 유용하게 리용되지 못합니다. 일본집이나 서양집 주방에를 가보면

점을 동선도해²⁰⁰⁾를 들어 설명하고 개선의 중요성을 피력하였다.

“第 八, 九, 十, 十一, 十二, 十三圖에 가는 점선은 주가각부분의 연락관계를 표시한 것이니 즉 통행선이고 굵은 점선은 도로(옥외)에서 옥내에 들어오는 옥외, 옥내의 연락관계를 표시한 것이다. 第 八, 九, 十圖는 중정식가구이니 통행선이 각 부 옥외인 중정에 잇슴으로 불편하고 이 통행선의 연장이 길게 됨으로 거주행동이 비능률적이다.” (박길룡, 『재래식주가개선에 대하여, 제1편』, 1933, 四-五)

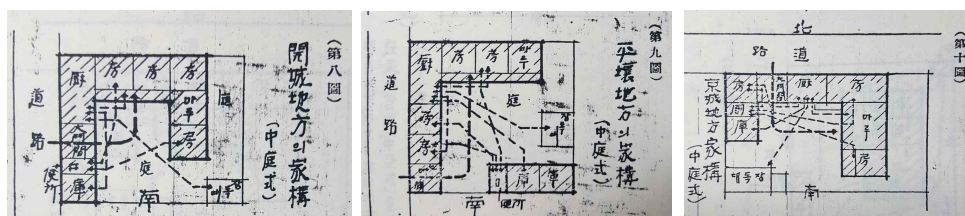


그림 43 재래부엌의 불합리한 공간사용에 현황에 대한 박길룡의 도해
(굵은 점선은 외부에서 집 안으로 들어오는 동선이며, 가는 점선은 내부의 동선이다. 부엌에서 마당과 장독대까지 동선이 연장되어 있어 불편하다는 점을 피력하였다.)
(출처: (박길룡, 『재래식주가개선에 대하여, 제1편』, 1933, 四-五)

특히 전통주거문화에서 장독대가 면적상으로도 위치적으로도 마당의 큰 부분을 차지하는 것이 부엌동선의 불편함을 초래한다고 생각했다. 이에 박길룡은 장독대를 완전히 없앨 수는 없으나 꼭 필요한 면적으로 축소하고 부엌 가까이에, 마당에서 잘 보이지 않는 곳으로 옮길 것을 촉구하였다.

“경성형(서울집)의 주가구성은 중정을 중심으로 각 실이 배열되고 중정의 중앙되는 곳에 ‘장독대’가 배치되어있다. 장독대는 지반보다 1척2·3부 정도의 높은 高臺로 그 위에는 크고 적은 독, 항아리 등 그릇이 열을 맞치어 칠팔개이상 수습개가 배열되어 있으니, (중략) 필요이상으로 쓸데없는 빈 그릇을 수만히 드러노하 자기의 가세를 과장하는 습성이 잇서 이 장독대를 잘 보이는 중정에

우리 부엌보다 좁은 것을 가지고서도 부엌에 소용되는 것은 전부다 정리해노코 마루밧까지 소용있게 맨드러 채소가든 것이라도 잘간수할수있게 되였고 솥이나 장작 가트것도 어머께 감쪽가티 보이지만케 정돈을 해놋도록 맨드러노하했습니다.”(월암여사, 「가정상식 제이 소비절약편. 특히 주부를 중심으로(욕)」, 『동아일보』, 1931.05.08)

200) 박길룡의 설명에서는 동선(動線)이라는 용어대신 ‘통행선’으로 설명하였다.

설치하고 여러 사람에게 보아달라는 수단이 되고 아모리 생각하여도 이 장독대가 바라볼만한 미적대상이 된다든지 중정가운데 노하여 사용에 편리하다든지 하는 이유는 조금도 없다. (중략) 이 의식없는 장독대에 점령을 당케하는 점이라든지 장독대가 압뜰에 잇서 주방과 연락을 부시하게 된 점이라든지 여하간 장독대는 엇더한 방법으로나 저분할 필요가 있다.(중략) 생활양식으로나 사회제도로나 이 장독대를 全廢하기에는 여러 가지로 지장이 잇을 것이다. (중략) 첫째 절대로 필요한 정도로 축소하고 위치는 뜰가운데 두지말고 주방 갓가운 곳으로 뜰에서 잘보이지안이하는 곳에 설치하여 주방과 직접연락케할 것이다.”((박길룡, 「八. 장독대(서울집에 대하여)」, 『재래식주가개선에 대하여, 제1편』, 1933, pp.15-16)

장독대에 대한 생각은 당시의 여성지식인의 경우도 마찬가지로 부정적이었다. 박길룡이 주장한 바와 같이 마당은 정원으로 꾸며야 하며, 장독대에 많은 공간을 할애하는 주거문화를 조선 사람의 허례허식과 결부시켜 비판하기도 하였다.²⁰¹⁾

1936년 11월 23일에 열린 『新家庭』 주최 주택개선좌담회²⁰²⁾는 주택개량문제 중에서도 부엌개량을 논의하기 위한 토론허²⁰³⁾이었다. 여기에서도 주로 아궁이와 취사난방의 분리, 장독대 문제 등이 거론되었던 것을 알 수 있다.

“(朴吉龍) 조선집은 방마다 불때는 아궁이와 연기나오는 굴뚝이 있는고로 비록 취사겸용이 아니라도 불편한 점이 한두가지가 아닙니다. 부엌애기가 낫으니 말이지요만 부엌이 먼 감도 있습니다. (중략) 말하자면 문화정도가 얇은 것이

201) “(宋今璇) 장독대는 현 시대에 있어서는 의의없는 존재라고 밖에 할 수 없습니다. 화초 한포기라도 더 심을 곳에 독개그릇 늘어놓아 냄새와 파리나 끓게하는 것은 아무 점으로 보아도 신통치 못합니다. (중략) (鄭燦英) 가정중심으로 삼다 싶이 뜰 전부를 장독대에만 사용하여 가지고 장치할 필요는 없지요. 장독을 많이 늘어놓고 훌륭히 장치하여 놓으면 만족이 여기고 부자집인 줄로만 생각하니, 그것은 다 옛날 낡아빠진 이상입니다.”(「家庭生活의 合理化 連動-장독대를 廢止하자」, 『新家庭』2(9), 1934, pp.40-41)

202) 주요 참석자는 이만학(연전수물과강사), 박길룡, 김메비(이전가사과교수), 고봉경(협성여신교장), 송금선(동덕여자교사), 손정규(여자고보교사)였으며, 사회자로 변영로, 황신덕, 박승호, 최영수가 참석하였다.

203) “(변영로) 오늘 이 모임은 우리의 당면문제인 주택문제에 대하여 말씀을 드리려는 것입니다. (중략) 저의 생각같해서는 주방 즉 부엌에 대하여 개량할 점이 많을 줄 아는데 그것에 대해서 좀 말씀해주십시오.”(「주택개선좌담회」, 『新家庭』 4(1), 1936, p.60)

지요. 요컨대는 부엌에서 아궁이를 떼내는게 문제이겠쥬. (중략) 문제는 어디로 ‘아궁이’를 가져갈 것이냐인데 그것을 해결하기에 조선가옥은 너무도 어렵단 말입니다. (黃信德) 그러면 온돌은 폐지할 수 없다는 것을 전제로 하고 하시는 말씀이지요. (朴吉龍) 그렇쥬. 조선사람은 밀이 더워야만 하니까 온돌을 폐지할 수는 없을 것입니다. (사회자) 장독대는 어떡했으면 좋을까요. (朴吉龍) 그러야 다른데로 돌릴수가 있으니까 문제없지요”

3.1.2. 가정담론 속의 부엌

근대 이전의 한국 전통주거에서 부엌이 여성 혼자만의 공간으로 이어져왔다고 단정짓기는 어렵다. 전통사회에서도 식사준비가 여성의 몫이라는 인식은 오늘날과 같았지만, 남성이 부엌일에 전혀 관여하지 않은 것도 아니었다. 떡치기나 기름 짜기, 두부 만들기, 절구질과 같은 일이나 물방아를 찧어오는 일은 주로 남성이 담당했다.²⁰⁴⁾ 내외법이 엄격하였던 양반가에서도 가장(家長)은 직접 일하지는 않았지만 조리에 필요한 작업을 지시하고 재료를 마련하고 조리 기구를 관리하는 등의 식생활을 관리하였다.²⁰⁵⁾

특히 상류층의 경우라면 안주인은 하인과 하녀의 관리감독을 맡을 뿐, 직접 부엌에 드는 일은 흔치 않았다. 『세종실록』에 임박이라는 사람은 “시집가지 않은 누이에게 종이 없다면 누가 장가들려고 하겠는가, 한평생 제 손으로 물도 길고 방아도 찧고 하겠으니 참으로 불쌍하다”며 시집가지 않은 누이에게 여종 3명을 모두 주었다고 했다.²⁰⁶⁾ 이덕무(1741-1773)의 『사소절』에는 “요즈음 풍속에는 사대부의 부인들이 밥짓는 것을 알지 못한다.”²⁰⁷⁾로 할 정도로, 노비가 있는 양반가의 부인은 몸소 밥을 짓지 않았다.

그런데 1900년대 이후가 되면 부엌일과 같은 직접적인 가사노동은 주부된 여성의 책임으로 반복적으로 강조된다. 개량의 책임도 마찬가지였다. 마치 ‘주부가 부엌에 관심을 가져야 부엌이 좋아질 것’²⁰⁸⁾이라던가, ‘부엌의 위생적이기 위해

204) 김성희, 『한국여성의 가사노동과 경제활동의 역사』, 신정, 2002, p.43

205) 양반 가장이 가족의 식생활에 관여한 것은 오희문(1539-1613)의 『쇄미록』일기에서 살펴볼 수 있다. “덕노와 한복을 시켜 나무 두 마리를 베어오게 했다. 내일 간장을 다리기 위해서이다. (중략) 덕노로 하여금 콩 1두5승을 가지고 향림사에 가서 두부를 만들어오게 하였다. (중략) 이웃에 소를 잡아 파는 자가 있어 보리 8두를 주고 쇠머리와 포만들 고기 세덩어리와 내장을 조금 샀다. (중략) 술이 깨져서 장에서 벼 2두 5승을 주고 술을 사왔다. (중략) 한복을 시켜 깨진 술을 싣고 정산 태수에게 보냈다. 깨진 술을 다시 부어 만들어준다고 허락했기 때문이다.”(김성희, 앞의책, p.48)

206) 『세종실록』 제38권 세종9년 12월 갑술일 (김성희, 앞의책, p.72, 재인용)

207) 이덕무 저, 김종권 역, 『사소절』, 명문당, 1987, p.219 (김성희, 앞의책, p.43, 재인용)

208) “어떠든 주부가 스스로 나와서 일을 하지 안코는 집안꼴이 될 수가 없습니다.”(송금선, 「마루, 겨울이면 무용지물. 이용방도는 무엇」, 『동아일보』 1935.01.01.), “근자에 신여성이라는 분들이 부엌과는 인연을 끈코사니 어찌 부엌기 한 가정이 중심이 될 만한 일을

서는 주부가 청결의식을 가져야 한다'209)라는 논리가 그러하다. 심지어 주부들이 부엌살림을 식모에게 맡겨버리고 적극적으로 개선하려 노력하지 않기 때문에 부엌이 개량되지 않는 것이라 지적하기도 했다.

“부엌은 주부가 몸담어있는 제일 가까운 곳임에도 불구하고 부엌을 볼 때에는 살풍경이라는 느낌이 없지 아니한 것은 대체로 주부가 하인에게만 맡겨두고 모든 것을 식히기만 하니까 책임없는 하인들이 그다지 안타깝게 깨긋이 할 것을 생각지 아니함에 잇다고 봅니다. (중략) 주부들이 좀더 부엌고 친해져야 하겠고 인습으로 내려오는 부엌구조를 조금도 개량할 생각이 없이 요새같이 새로 집을 짓는 이가 허구만되 부엌구조는 여전히 그대로 두고...(이하 생략).”(「단연! 하인을 폐지합시다. 부엌개량하면 됩니다.」, 『동아일보』, 1935.05.25)

앞서 살핀 바와 같이, 20세기 초 한국 주거담론에서 부엌의 문제점을 부각시키고 개선과 개량의 목소리를 높이는 것이 특징적이라면, 이와 같이 개량의 책임을 여성에게 크게 부각시키는 것도 근대 이후 두드러진 현상으로 볼 수 있다. 서구 근대부엌의 여성성이 가정성(domesticity)의 영향에 따른 것이었다면, 한국의 경우는 당시 확산되어가던 가정담론의 영향으로 볼 수 있다.

가정담론은 부부와 자녀 중심의 소가족 구성을 이상적 가족유형으로 상정하고, 전통적 가족제도나 생활방식을 벗어나고자 노력하거나 강요하는 사회적 현상을 말한다. 특히 1910년대 이후 확산되기 시작한 근대적 가정담론의 영향에 따라 여성에게는 며느리보다 어머니와 아내로서의 책임을 강조하는 의식구조로 바뀌게 되었다.²¹⁰⁾ 이른바 현모양처론도 가정담론하의 여성의 역할

할 수 있겠습니까. 그러니 식모를 두지말고 주부가 부엌을 내방이라고 인식하고 나와야 자연히 고칠 것도 깨달어질 것이요, 깨끗도 해야 질 것입니다.”(방신영, 「우리의 부엌과 마루를 이상적으로 고치자면」, 『동아일보』, 1935.01.04.)

209) 「가정에 필요한 소독법의 지식, 미균의 침입을 막을 줄 모르면 주부의 수치가 된다.」, 『동아일보』, 1927.04.06.

210) 조선시대 여성에게 가장 중요시 되었던 덕목은 직접적인 가사노동에 대한 책임이 아니었다. 가장 중요시 했던 것은 가문을 유지하기 위한 며느리로서의 책임, 즉 ‘효’와 관계된 항목을 성실히 수행하는 것이었다. 전통사회의 가사노동규범은 효를 실천하는 것에 더욱 가치를 두었다. 송시열의 『계녀서(戒女書)』에는 시집보내는 딸에게 아버지로서 충고하는 내용으로서 양반가의 가사에 대한 여성의 역할이 어떠하였는가를 잘 보여준다. 시부모 섬기는 도리였으며, 형제간 화목하는 도리, 친척과 화목하는 도리, 자식 교육하는 도리, 제

을 강조하는 과정에서 창조된 것이었으며, 대표적 사례로 신사임당 신화가 발달한 것도 이 시기에 집중되었다.²¹¹⁾²¹²⁾

한국에서 가정담론은 1906년 경 최초의 『가정잡지』를 소개하는 글에서 부녀사회의 교육과 주거생활, 식생활에서의 위생청결을 강조하는 글, 가정 위생, 가정교육 등에서 ‘가정’이라는 용어를 사용하는 초기적인 모습을 발견할 수 있다.²¹³⁾ ‘가정’의 정의에 대한 당시의 글을 보면, 동서양의 차이를 설명하거나 용어의 무분별한 유행을 비판하는 등, 가정이라는 용어가 최근에 유행한 현상임을 엿볼 수 있다.

“가정이라는말의 시작된연구 서양가정과동양가정의차이 (중략) 서양에서는 가정을어머니의미로쓰는지, 아지못하나 동양에서가정이라는문자를 쓰게된 것은

사 받드는 도리, 손님 대접하는 법, 투기하지 않는 도리, 말조심, 재물 쓰는 도리, 병환모시는 도리, 의복·음식 만드는 법, 노비부리는 도리 등 이었으며, 시부모를 섬기는 며느리로서의 역할을 가장 강조하였음을 알 수 있다. (김혜경, 『식민지하 근대가족의 형성과 젠더』, 창비, 2006, p.250); 일제 강점기 초기만 하더라도 하인이 있었고, 담당하는 바도 다양해서 상노(밥상 나르는 일 따위의 잔심부름꾼), 동자치(부엌일 하는 여자), 반딧간치(반찬하는 여자), 차집(살림을 돌보는 여자) 등 다양한 하인이 있었다.

211) 16세기 신사임당에 관한 기록은 화가 ‘신 씨’로서 재주를 칭송하는 몇몇 기록에 따를 뿐이며, 이후 수세기를 거쳐 각기 다양한 목적에 따라 신화와 같은 이미지를 구축하였다. 18세기 송시열과 노론학파들이 신사임당을 율곡 이이의 어머니로서 부각시키고자 했으며, 율곡의 탄생과 관련한 태몽 등 각종 일화도 18세기 문헌에서 등장한 것임을 밝혔다. (이숙인, 「신사임당 담론의 계보학(1): 근대이전」, 『진단학보』 106, pp.1-31); 신사임당은 1900년대 애국계몽기와 1920-30년대 신지식인층의 담론장에 등장하게 되는데, 역사 속의 여성인물 중의 하나로 발굴되었다. 1943년부터 1945년까지 신사임당은 “황민의 자질이 조선의 과거에 존재했음을 입증하는 역사적 인물로 소환”되어 ‘군국의 어머니’상으로 조명되었다. 1960-70년대 정책에 있어서는 국가 영웅화 사업의 주도하에 전통의 이름을 부여받은 현모양처이자 근대화를 수행하는 여성 주체의 사표로 자리잡게 되었다. (김수진, 「전통의 창안과 여성의 국민화 - 신사임당을 중심으로 -」, 『사회와 역사』 80, 2008, p.215-255)

212) 창조된 신사임당 신화는 1960년대 경제개발기 여성의 국민화 동원에도 다시 이용되었다. 다음의 논문을 참고할 수 있다. (김수진, 앞의글, pp.215-255; 홍양희, 「현모양처의 상징, 신사임당」, 『사학연구』 122, 2016, pp.155-190; Do, Younjung & Jeon, BongHee, *Place-making for The Nationalization of Women: the Myth of Shin-Saimdang In the Image of “Wise Mother/Good Wife”*, IASTE, 2012)

213) 홍선영, 「한·일 근대문화 속의 <가정> -1910년대 가정소설, 가정극, 가정박람회를 중심으로-」, 『일본문화학보』 제22호, 2004, p.252

최근의 일ियो 그 연원을 차져보건데 난공자 시대에시작된자이라 / 공자 홀로 / 그아달백어(白魚)가 들앞홀쭈창하야지나는지라공자서는 백어를 불러...(중략)..가령의 모든일은 여레기에 본받은 것이니 겨오구라파의조백을 맛보고 공연히가령을의론함은 경솔하다 이르겠도다.” (『대한매일신보』, 1906.08.01. 홍선영, 앞의논문, pp.252-253 재인용)

본디 ‘가정(家庭)’은 원래 집안을 가리키는 동시에 중앙 뜨락을 일컫는 말이었다. 그런데 1920년대 중반 이후에는 ‘가족’이라는 용어대신 점차 ‘가정’이라는 용어 사용이 더 많아졌고,²¹⁴⁾ 가정관련 저널리즘들은 이를 적극적으로 뒷받침하였다. 1920-30년대가 되면 ‘가정’은 영어의 ‘home’의 번역어로서,²¹⁵⁾ 서구적, 근대적 가정으로 포장되었으며, 근대적 가족생활과 심상적 공간으로서의 안락함이 강조되었다. 전통적인 대가족 제도가 아닌 부부와 자녀의 애정을 중심으로 결합된 이른바 ‘스위트 홈’의 개념이 유입되어 하나의 유행처럼 확산되어 갔다.²¹⁶⁾

또한, 본래 ‘가족’이란 가문의 구성원을 총칭하는 개념이었다.²¹⁷⁾ 전근대의 농경사회에서는 혈연·지연 중심의 협업조직이 필수적이었으며, 생활에 필요한 대부분의 재화는 대가족 기반의 공동체 내에서 조달할 수 있었다. 근대 이전의 가족은 전통적 대가족제를 따랐다. 그러나 산업사회가 시작되고 근대적 직업에 종사하게 됨에 따라 가족구성원은 필요에 따라 분가·출가하게 되었다. 더욱이 과거 공동체에서 제공받던 생산·교육·육아 등을 국가차원의 시스템에 의존하게 되면서, 가족은 점차 전통시대의 대가족보다 국가와 가까운 관계를 형성하였다.²¹⁸⁾

214) 김현숙, 「근대매체를 통해본 ‘가정’과 ‘아동’인식의 변화와 내면형성」, 『식민지 근대의 내면과 매체표상』, 깊은샘, 2006

215) ‘가정(家庭)’은 일본을 경유해 들어온 서구적 근대가족의 개념이다. 고지마 초수이(小島鳥水)가 「확산되는 홈(広大なるホーム)」이라는 글에서 “가정이라는 당시 특히 유행하는 신조어는 처음에 누군가가 영어의 home을 번역한 것”이라고 지적했듯이 ‘가정’은 ‘home’의 번역어로 출현한 근대어였다. (홍선영, 앞의글, p.254)

216) 최윤정, 「‘스위트 홈’에 대한 환상과 근대 아동문학에 나타난 ‘모성’연구」, 『한국아동문학연구』, 23호, p.227

217) 권보드래, 앞의글, 2001, p.28

218) 코야마 시즈코는 근대가족이 전통적 공동체를 떠나게 되는 현상을 두고 ‘가족의 사

따라서 절대군주제의 전통시대와는 달리, 국가는 가족의 사생활에도 직접 관여하였다. 가족은 국가 재정의 기본단위이자 차세대의 국민을 재생산하는 존재였기 때문이다. 국가는 가족을 직접적으로 파악하고 통제하고자 하였으며, 이를 단적으로 보여주는 것이 호적제도의 창출이다.²¹⁹⁾ 한 개의 호(戶)는 조세 부과와 1차적 단위였을 뿐만 아니라, 개인으로서의 국민을 국가시스템에 적합한 ‘가족’이라는 이름의 국가기초단위로 운영할 수 있었다.

가족이 국가의 기본단위로서 새로운 주목을 받게 되었을 때 제일 강조된 것은 교육이었다. 1900년대에 대대적으로 유행했던 ‘가정교육’이라는 말이 그러하다. ²²⁰⁾ 장차 나라의 일꾼을 훌륭하게 길러내는 것이 가정의 역할이요 나라의 부강이라는 논리로 전개되어 갔다. ‘좋은 가정은 곧 좋은 나라’라는 주시경의 글에서도 알 수 있듯이, 가정생활의 안녕이 국가발전의 기본으로 상정되었다.

“나라라 하는 것은 여러 가정을 합한 것이라. 좋은 가정이 합하면 그 나라도 좋고 좋지 못한 가정이 합하면 그 나라도 좋지 못하니, 이러므로 나라를 다스리는 도는 반드시 가정에서 시작할 것이요 가정을 다스리는 도는 실로 혼인에서 시작할 것이라.” (주시경, 「일찍 혼인하는 폐」, 『가정잡지』 4호, 1906, 1면)

부부와 자녀로 구성된 소가족의 가치가 더욱 부각되는 현상은 이러한 배경에서 비롯되었다. 가족을 전통시대의 대가족 제도에서 분리하여 국가와 더욱 긴밀한 관계 속에 배치하는 전략이 필요했다. 가정을 국가에 종속시킴으로써 차후에 필요에 따라 국민으로서 동원할 수 있어야 했기 때문이다.²²¹⁾ 근대화

적존재로서의 변화’라 정의하였다. 출산, 육아, 결혼등의 행위는 결코 개인의 행사가 아니었다. (小山静子, 앞의책, pp.11-15)

219) 일본의 호적제는 메이지4년(1871)에 시행되었으며, 1923년 7월 1일부터 한국에서 일본식 호적제도가 시행되었다.

220) 권보드래, 「가족과 국가의 새로운 상상력」, 『현대문학연구』10, 2001, pp.36-37

221) 국가의 주도하에 가정이 국가에 종속됨에 따라 국가가 어떠한 목적을 갖느냐에 의해 가정의 존재 또한 영향을 받을 수밖에 없다. 강력한 중앙정부가 군사력과 생산력 증가를 국가 목표로 할 경우 국민을 인구, 즉 병력과 노동력으로 환원할 수 있고, 이 경우 병역은 국민화의 열쇠가 된다. (우에노 치즈코 저, 이선이 역, 『내셔널리즘과 젠더』, 박종철출판사, 1998, p.27)

는 전통시대의 영향을 벗어나는 것과도 같았으므로, 대가족 제도하의 생활상은 구습으로 강조될 수밖에 없었다. 이 시기의 주택개량에서 ‘가족본위(家族本位)’의 설계가 중요시 되는 것도 봉건적 주거질서와의 단절을 의미한다.²²²⁾ ‘주부실’, ‘아동실’, ‘음접실’ 혹은 ‘서재’ 등 부부와 자녀 중심의 근대적 소가족 생활을 그렸다.

가정담론에서는 평등한 관계의 부부, 차세대 일꾼으로서의 사랑스러운 아동, 가정(家政)을 경영하는 주부 등이 지속적으로 언급되었다. 이와 같은 현상은 근대사회로 발전함에 따른 자체적인 근대성의 발현, 혹은 서구문화의 유입에 따른 일시적 유행으로 보일 수 있다. 그러나 이것은 국가와 국민의 계약관계에 의해 성립하는 근대국민국가의 운영방식에서 비롯되었다. 즉, 가족을 국가구성의 기본단위로 상정하고, 가족단위의 사회와 경제를 안정시킴으로서 국가발전을 도모한다는 원리와 같다. 시기의 차이는 있지만 동서양의 근대국가에서 공통적으로 나타났던 현상이었다.

이 시기 아동을 중요하게 생각하자는 주장도 같은 맥락에 있다.²²³⁾ 국가에 있어 어린이는 차세대의 생산을 담당할 국민임과 동시에, 교육이라는 이름으로 국가와 가족이 더욱 긴밀해질 수 있는 매개체였다. 어린이를 위한 노래나 책, 아동복이나 어린이 방이 필요하다는 주장이 등장한 것에서도 어린이에 대한 시대적 개념의 변화를 관찰할 수 있다.²²⁴⁾ 아동은 더 이상 부모의 소유물이 아니라 국가의 미래를 짊어질 일꾼으로서 중요하였다.

가정의 중요성과 아동의 소중함은 어머니와 아내로서의 여성의 역할을 강조하는 담론으로 이어졌다.²²⁵⁾ ‘가정(家政)’과 ‘주부(主婦)’라는 신조어가 등장, 가사

222) 가족본위의 주거사상의 확립은 봉건성의 붕괴와 같은 맥락에 있다. 과거 전통적 생활양식에서는 사랑채에서의 접객 기능이 중요시 되었으나, 도시주거의 형성과 함께 이들의 중요성이 사라지고 가정생활을 중심으로 주거를 영위하자는 가족본위의 주거사상이 성립하게 되었다. (김용범, 『한국 도시주거의 변천과정에서 나타난 주거사상의 변화에 관한 연구』, 한양대학교 석사학위논문, 2001, p.81)

223) 근대에 있어 어린이 개념의 대두는 일명 ‘어린이기의 발견’이라 주창될 정도로, 전근대와는 판이한 위상을 갖게 되었다. 어린이가 성인남자의 생산력도 아닌, 성인여성의 가내노동력도 아닌, 가족 및 국가가 애호하고 교육하여야 할 존재라는 인식은 근대 이후 확산된 현상이었다.

224) 小山静子, 앞의 책, p.131

225) 양처현모(良妻賢母)라는 단어를 창조하여 여성에게 가정의 아내와 어머니로서의 여

(家事)를 교육·위생·경제 등으로 전문화하고 조직적인 통제의 필요성을 제기한 것도 이때였다.²²⁶⁾ ‘주부’는 구가정과의 단절을 나타내는 지표였고, 구식 여성의 봉건적 부덕이 아닌 근대적 규범과 지식을 필요로 하는 새로운 직분이었다.²²⁷⁾

“반만 년 내려오며 모녀가 상전(相傳)하던 그 살림 그 방식 변개(變改)하면 오히려 큰 변갈이 꼭 그대로 전해왔던 것이다. 음식에 대한 영양가를 모르고 의복에 대한 지식이 없으며, 주택에 대한 위생적 관념이 박약하고, ... 그러나 시대는 날마다 새로워간다. 세계가 한 집에서 섞여 산다. ... 우리는 비로소 새 정신이 번쩍 들었다. 그리하여 급선무가 생활개선인 줄 깨닫는 동시에 전문적 과학적 지식을 가진, 시대에 적합한 주부를 요구하게 되었다.”(최마리아, 「가사전문 이야기」, 『이화』4집, 1929²²⁸⁾

이에 근대적 가사노동은 하인이나 식모와 같은 타인이 아닌 주부가 남편과 아이를 위해 하는 정서적 활동으로 재편되었다.²²⁹⁾ 식모들은 ‘짐생처럼 아무리 설명을 해줘도 모르’거나²³⁰⁾, 가르쳐주어도 못 알아들어 ‘일일이 감독을 해야’ 하며, 가스 사용법을 가르쳐주어도 ‘숯불 쓰도록 마구 써대는’ 무식하고 양심 없는 존재로 비판되었다.²³¹⁾ 전문적인 가사노동이란 반드시 주부가 맡아야 하는 것으로 강조되었으며, 신문에서 소독법, 청소, 요리 등의 실용 기사를 다루기도 하였다. 또한 주부를 대상으로 하는 잡지가 창간되어 ‘가정’, ‘주부’, ‘육아’를 주요 주제어로 하는 실용기사가 연이어 소개되었다.

성이라는 역할을 부여하여 국민생활의 기반을 넓어지게 하고, 다음 세대의 국민을 생산하는 역할로 고정시켰다. (와카쿠와 미도리 저, 건국대학교 대학원 일본문화·언어학과 역, 『황후의 초상: 쇼켄황태후의 표상과 여성의 국민화』, 소명출판, 2007, pp.21~23)

226) 권보드래, 앞의글, p.42

227) 김수진, 『1920-30년대 신여성담론과 상징의 구성』, 서울대학교 박사학위논문, 2005, p.346

228) 김혜경, 「가사노동담론과 한국 근대가족 - 1920, 30년대를 중심으로」, 『한국여성학』 15(1), 1999, pp.154-155

229) 김혜경, 앞의책, p.277

230) 박순천, 「고난 속을 가는 여성:가정생활을 중심으로」, 『여성』, 1939.10. p.29: 김혜경, 앞의책, p.277, 재인용

231) 「식모를 토론하는 좌담회」, 『여성』, 1940.1: 김혜경, 앞의책, p.277, 재인용

부엌은 가정담론에서 말하는 주부의 역할을 가장 가시적으로 선전할 수 있는 공간이었음에 분명하다. 더욱이 근대적 위생개념이 확산되면서 부엌에서의 위생이 가족의 건강과 직결된다는 점은 주부들에게 큰 각성을 불러일으켰다. 부엌에 투영된 가정의 중요성과 여성의 역할은 아지노모도(味の素)와 같은 조미료 광고에도 자주 등장하는 소재였다.²³²⁾ 근대주거담론에서의 부엌은 건축적 범위를 떠난 담론의 장에 가까웠으며, 가정개량을 통한 근대화를 촉구하는 수단으로 여성 계몽에 이용되었다. ²³³⁾

232) “가정의 보물. 가정이 큰 것이라는 것을 생각하여 여자의 큰 책임있음을 생각할 때에 이 아지노모도가 가정의 보물에 하나가 됩니다. 모든 음식을 맛있게 하는 아지노모도”(동아일보, 1929.6.10.)

233) 박철수(2006)은 1930년대 대표적인 여성잡지에 공통적으로 등장하는 ‘가정탐방기’에 주목하여, 당시의 매체가 근대적 주거담론의 수용자를 여성으로 상정하고 있다는 점과 남성주도의 여성지 속의 근대주거담론이 여성 훈육기제로 이용되었다는 점을 지적했다. (박철수, 앞의글, pp.39-48)

3.1.3. 부엌개량론의 구도

근대주거담론에서 부엌개량 논의는 한말 위생담론의 확산으로 제기되기 시작하였으나, 본격적인 논의가 전개된 것은 1920년대 이후로 볼 수 있다.²³⁴⁾ 이 시기 유럽에서는 프랑크푸르트 키친이 등장하여 파급력을 넓혀나가고 있었던 점을 감안할 때, 부엌개량론의 주요 논의가 어떠한 구도로 전개되었는지를 더욱 세부적으로 살펴볼 필요가 있다. 이 시기 부엌개량논의에서 전체적으로 여성, 위생, 능률, 경제, 과학, 합리 등의 항목이 중요하였다는 것은 많은 선행연구에서 언급한 바 있으나, 구도의 가장 중심에 있었던 가치가 무엇이었는지를 객관적 방법론으로 증명하지는 못했다.

이에 본 절에서는 대표적 사례로 『동아일보』를 채택하여, 1920-30년대의 부엌관련 신문기사에 등장하는 주요 키워드와 그들의 구조를 확인하고자 했다. 이것은 앞서 3.1.1.과 3.1.2.에서 다룬 정성적 담론 분석을 뒷받침하는 단계이자, 1920년대와 1930년대의 담론전개의 차이를 세부적으로 분석할 필요에 따라왔다.

분석대상으로서는 『동아일보』를 선정하였으며, 여성지보다 광범위한 파급력을 고려하였다. 『동아일보』는 『조선일보』와 1920년에 동시 창간되어 1940년 강제 폐간되기까지 일제강점기 동안 생활개선론의 주요한 창구역할을 담당하였다.²³⁵⁾ 여성지가 주부를 특정대상으로 한 것에 반해, 신문은 전문가와 비전문가를 포함한 대상을 다룬다는 측면에 주목하였다.²³⁶⁾ 한국 부엌 변천에 관한 연구에서 대표적으로 언급되는 박길룡의 「주(廚)에 대하여」가 1932년 8월 동아일보 지상에 연재된 것이라는 사실은, 공론의 장으로서의 당시 신문의 위력을 보여준다.

234) 함한희, 「부엌의 현대화 과정에서 나타나는 문화적 선택들」, 『정신문화연구』 25(1), 2002, p.72

235) 박용환, 『근대주거론』, 기문당, 2010, p.270

236) 이미 다수의 선행연구에서 1920-30년대 여성지를 대상으로 한 부엌개량론을 정성적으로 분석하였다는 점도 고려하였다. 대표적으로 다음의 사례를 참고할 수 있다.; 김용범, 「일제강점기 여성지에 나타난 생활개선 담론의 고찰 -주생활 및 부엌개량의 내용을 중심으로 -」, 『한국주거학회학회지』 제22권 4호, 2011, pp. 51-61; 박철수, 앞의글, pp.39-48; 김미정, 『1920-30년대 대중매체를 통해본 근대 주거문화의 수용양상에 관한 연구』, 서울시립대학교 석사학위논문, pp.20-25, 34-42, 70-74)

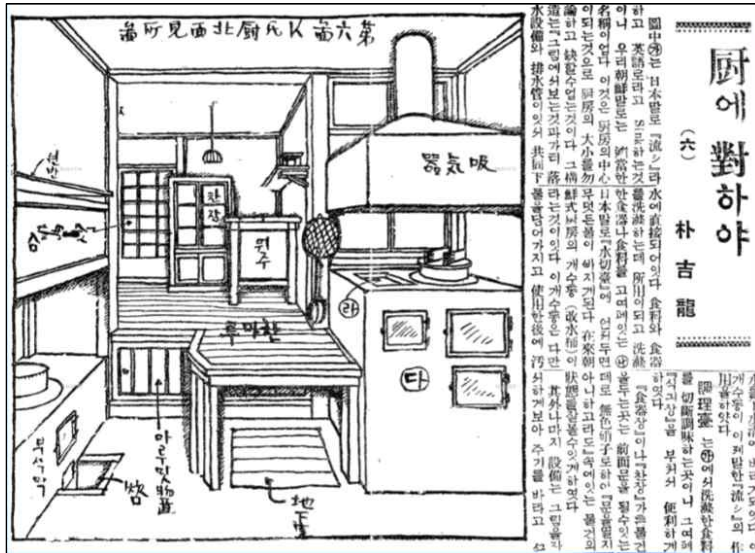


그림 44 박길룡, 「주에 대하여-6」, 『동아일보』, 1932.08.14)

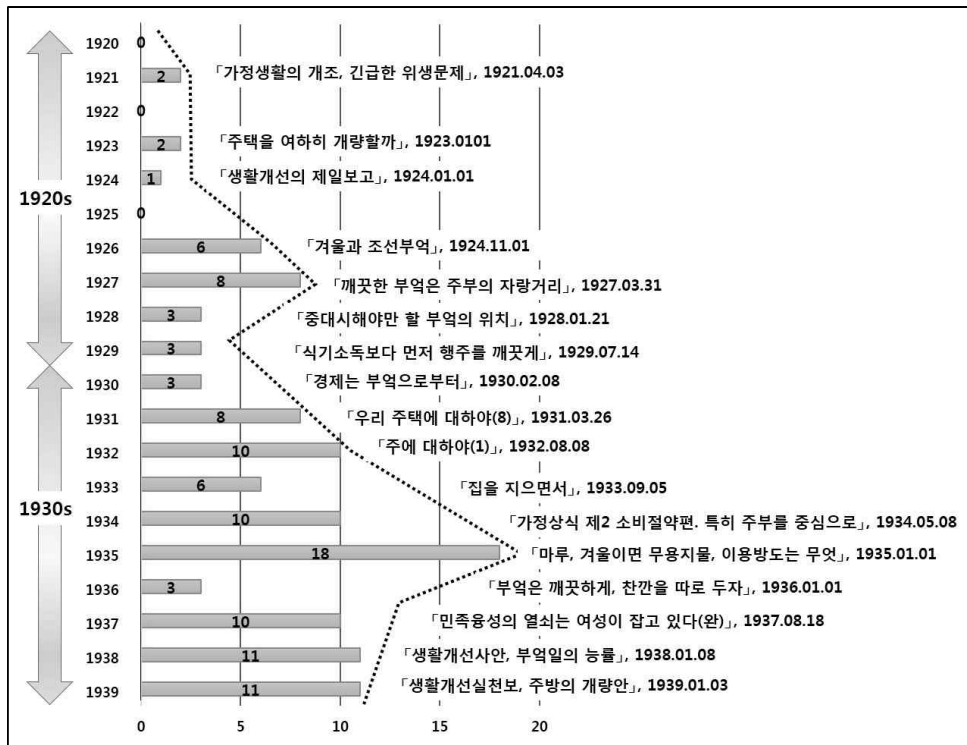


그림 45 동아일보 부엌관련기사의 연도별 추이(1920년~1939년)

위 그림을 보면, 중앙의 ‘여성’을 기준으로 왼쪽 그룹은 ‘소독·정리·병균·습기·청결·통풍’이며, 간접적으로 위생과 관련된 단어들로 구성되어 있다. 이들이 ‘연구’라는 키워드와 묶여서 여성에 직접 연결되어 있다는 것은, 위생과 관련된 일련의 행동들을 여성의 역할로 보는 경향을 지시한다. 여기에 ‘위생’이라는 단어는 ‘건강·생활·경제·개량·능률·가정·불결’과 같은 개념적 어휘들과 소그룹을 이루어, 위생적 활동이 지향하는 가치를 보여준다. 즉, 동아일보 기사에서 부엌은 여성을 대상으로 소독과 청결법의 교육의 장으로서 뿐만 아니라, 가족의 건강·생활의 개량 및 나라의 경제까지 강조하는 담론을 형성하였던 것을 알 수 있다.

(2) 1920년대 ‘위생’에서 1930년대 ‘능률’로의 이행

세부적으로 1920년대와 1930년대의 공동참여연결망을 비교하였다. 시기적 정황으로 볼 때 서구사회에서는 프랑크푸르트키친이라는 모델이 등장하여 파급력을 넓혀가고 있었던 점을 감안한다면, 부엌개량에 대한 논의도 이에 영향을 받았거나 1930년대에 들어 더욱 심화되었을 가능성을 고려하였기 때문이다.

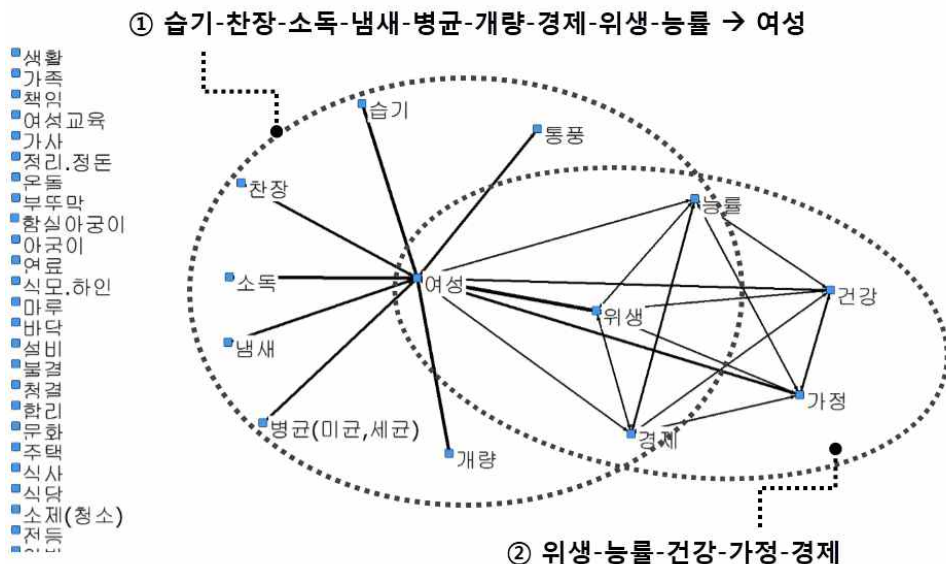


그림 47 1920년대 부엌관련기사의 공동참여연결망(link≥5)
(도연정, 전봉희, 앞의글, p.33)

먼저, 그림 47은 1920년대 동아일보 부엌관련기사의 공동참여연결망이다. ‘여성’을 기준으로, 좌측의 ①그룹은 ‘통풍·습기·찬장·소독·냄새·병균·개량’의 키워드가 ‘여성’을 중심으로 방사형 구도를 이룬다. 이들은 대부분 위생과 직접 관련된 어휘들로서, 위생을 달성하는 수단을 열거하는 것과 같다. 반면, ②의 그룹은 ‘위생·능률·건강·가정·경제’가 소그룹을 형성하고 이것이 다시 ‘여성’에 연결되는 양상을 보인다.

①과 ②그룹 모두 ‘여성’을 구심점으로 하며, 개념적 단어의 집합인 ②그룹에 대해 ①그룹은 실천적 행동을 지칭한다. 이것은 곧 부엌에서 위생과 능률이 가족의 건강 및 나라의 경제와 직결된 중대사안이며, 모두 여성의 책임과 역할로 강조하는 구도를 보여준다.

이에 반해, 1930년대 부엌관련기사의 공동참여연결망은 전체적으로는 1920년대보다 좀 더 복잡한 양상 구도를 보인다.(그림 48) 크게 ①그룹의 ‘노력·청결·정리·연구·건강·생활·위생·가정·가사·경제·능률’, ②그룹의 ‘생활·개량·가정·경제·식모’, ③그룹의 ‘능률·마루·안방·개량·찬장·채광·설비’, ④그룹의 ‘여성·가정·가사’이다. 가장 굵은 선의 ④그룹은 전체 연결망의 가장 중심적인 위치에 있다. 즉, 전체적인 중심을 여성에 두었다는 점은 1920년대 구도와 동일하지만, 1930년대에는 능률 및 그와 관련한 단어들이 구체적으로 더 많이 등장한 점이 주목된다.

특히, ②그룹은 ‘안방·마루·찬장·채광·설비’는 능률과 직접적으로 연관된 단어이다. 안방과 마루는 부엌의 동선단축의 관점에서 중요하였으며, 찬장·채광·설비처럼 부엌의 어떤 부분을 고쳐야 하는가에 대한 구체적 논의를 보여준다. ‘식모’라는 단어도 주목되는데, 1930년대의 식모폐지론 제기와 관련지어 생각할 수 있다. 식모는 신분제 붕괴에 따라 전통적 하인이 임금제 고용인으로 바뀌는 과정에서 1920년대 후반에 급증한 직업군으로,²³⁸⁾ 이것이 1930년대에 들면서 본격적인 논의 대상에 오르게 양상을 의미연결망 분석을 통해 다시 한번 확인할 수 있다.

238) 이아리, 『일제하 주변적 노동으로서 ‘가사사용인’의 등장과 그 존재양상』, 서울대학교 석사논문, 2013, p.26

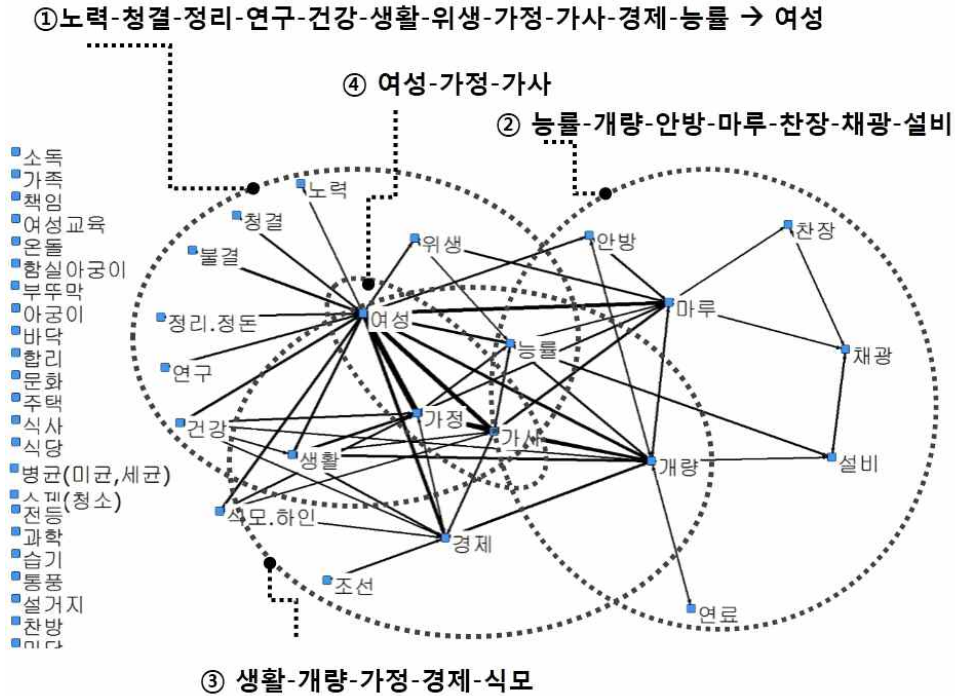


그림 48 1930년대 부엌관련기사의 공동참여연결망(link≥5)
(도연정, 전봉희, 앞의글, p.33)

이와 같이 1920년대 부엌관련기사의 공동참여연결망이 ‘여성-위생’의 구도였다면, 1930년대는 ‘능력-여성’으로 이행하고 있는 것을 볼 수 있다. 1930년대의 부엌개량문제에서는 능력이 더욱 강조되었으며, 이 역시 여성의 손으로 이루어내야 할 과제임을 피력하는 담론구도로 분석할 수 있다.

부엌에서의 능력이란 오늘날의 관점으로 지극히 당연해 보이는 개념이지만, 어떻게 ‘능력’이라는 단어가 확산되었는가에 대한 것은 선행연구에서도 밝혀진 바 없다. 가장 쉽게는 2장에서 살펴본 서구 근대부엌의 핵심개념인 ‘효율(efficiency)’의 번역어로서 유행했을 수 있다. 그러나 능력과 효율 중 ‘능력’이라는 역어가 선택된 것에 대해서도 추가적인 분석이 필요하다. 다음 절에서는 서구의 효율성 개념이 일본을 통해 유입된 후 어떠한 시대적 해석을 거쳐 부엌개량론의 능력이란 개념으로 고착되었는가를 살펴보고자 한다.

3.2. 선진부엌의 유입과 능률성의 유행

3.2.1. 일본의 부엌개량

(1) 서양 입식부엌의 동경과 모방

일본의 부엌개량에 대한 관심은 메이지 후기부터 시작되었다. 비슷한 시기 서구부엌이 변화하던 양상과 비교해보면, 아직까지 효율성의 개념이 유입된 흔적은 발견하기 어렵다. 1907년에 발간한 『부엌개량』의 서문에서도 부엌개량의 목표는 위생적 개선임을 명시하였다.²³⁹⁾



그림 49 『臺所改良』의 표지와 서문 (明治40)

당시 회자되던 고관대작의 부엌은 부엌 자체의 개량보다 선진 주거에 대한 동경을 보여준다. 당시의 이상적 부엌은 위생적 설비와 입식부엌가구를 갖추는 것이었으며, 상류층을 중심으로 서양부엌을 모방하고자 하는 사례가 늘어났다. 그 중 하나로 당시 ‘이상적 부엌’, ‘동경의 부엌(憧れの台所)’으로 화제가 되었던 것이 오오쿠마 시게노부(大隈 重信)²⁴⁰⁾ 백작가의 부엌이다. 당시 『

239) “위생적 음식을 요리하기 위해서는, 곧 위생적 부엌의 설비를 갖추어야 한다. 어두침침하고 불결한 텐보시대(天保時代, 1831~1845)부엌의 개량을 촉구하는 것도, 필경 이를 위한 것으로, 그 개량의 참뜻(神髓)이라 할 수 있으며, 실로 청결과 편리와 채광을 어떻게 갖출 것인가와 같다. 그러나 그 것에는 순서와 방법이 있는 까닭으로, 부엌개량자에 대해 이 글을 전하여 하나의 연구자료가 될 수 있다면 더할나위 없이 만족스러울 것이라 생각한다.” (天野誠齋, 『台所改良』, 博文館, 1907, p.1(머리말))

식도락(食道樂)』에 소개된 오오쿠마의 부엌에 대한 설명을 보면, 위생적 청결, 최신식 설비에 대한 동경을 읽을 있다.

“권두그림을 들자면, 현재의 상류사회부엌의 모범이라 불릴만한 와세다 오오쿠마 백작가의 부엌으로서, 야마모토 마스터니씨(山本松谷)가 세밀하게 실사(實寫)한 진경으로, 주인공인 백작이 화양의 요리에 적용시킨 면과 최신식 설비를 두었고, 그 면적은 25평 정도, 마루의 절반은 시멘트의 도마로 하고, 천정에는 네평의 유리천장이 있고, 지극히 청결하며, 기구배치의 정리, 입식의 편리함, 쥐가 들어올 수 없게 되어 있는 등, 전체적으로 위생적인 것이 그 부엌의 특징이었으며, 권두그림을 펼쳐보는 사람들은 도마의 중앙에 커다란 스토브가 놓여 있는 것을 보고, 영국에서 들어온 가스 스토브로서, 높이 4척, 길이 5척, 폭 2척으로, 그 가격은 백오십엔이라고 전하고, 스토브 옆에는 대소의 큰 가마가 두 개 있고, 가마 저쪽에는 주방인(廚人) 도마에 서서 항아리를 놓고 있고, 주방인의 전방, 마루로 둘러싸인 가운데 가스 가마3기를 두고, 중앙의 식기장(棚)에는 야채류를 둔다.(이하 생략)” (『食道樂』, 明治36年, 春·夏號)

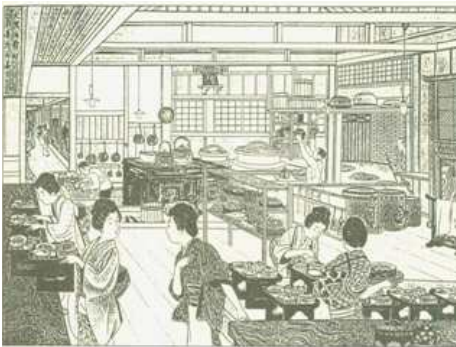


그림 50 일본 메이지기의 이상적인 부엌의 모습
(좌-오오쿠마家の 부엌, 우-이와사키家(岩崎家)의 부엌)
(출처: 소개 『食道樂』 明治36년, 봄 春·夏號)

입식부엌을 동경하는 현상에 따라 부엌가구의 개발도 촉진되었고, 1920년대 초에는 ‘스즈키고등취사대(鈴木高等炊事台)’²⁴¹⁾와 같은 일체형 작업대가 등장하

240) 大隈 重信 (1838~1922) 는 사가현 출신의 무사이자 메이지기의 정치가, 교육자였다. 그의 세력을 말해주듯, 새로 주택을 지으면서 당시 가쿠라자카(神楽坂)까지 밖에 설치되어 있지 않았던 가스를 와세다까지 끌어와서 부엌에 가스레인지와 가마를 모두 설치한 것으로 유명하다.

었다. 스즈키 취사대는 일본 중류층 주부를 중심으로 큰 인기를 얻었으며, 전전(戰前) 일본 가정의 부엌에서 애용되었다.

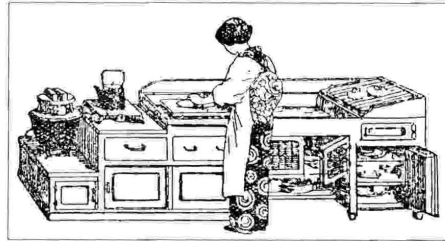
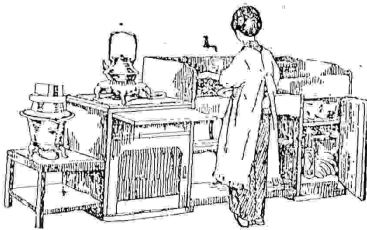


그림 51 ‘스즈키고등취사대’ (좌-대정11년(1927년), 우-소화2년(1928))
(출처:内田青蔵, 앞의글, pp.197-199)

(2) 테일러리즘의 유입과 ‘동작경제(動作經濟)’

극소수 상류주택의 이상적 부엌 소개에 머물지 않고, 보다 보편적인 형태로 중류층의 부엌에 변화를 일으킨 것은 1910년대 일본의 가정학자와 주택개량회의 활동이었다. 1910년대에는 일본에도 테일러리즘이 소개되었고,²⁴²⁾ 부엌에서의 효율성은 가장 중요한 명제로 부상하였다. 대표적 예로 1923년 윌리엄 보리스(William Borris)²⁴³⁾는 『우리집의 설계(吾家の設計)』라는 저서를 통해 ‘잘못된 설계의 부엌’과 ‘모범부엌’이라는 비교를 실었는데, 여기에서 프레데릭의 개념과 유사한 동선이 사용된 것을 볼 수 있다. 또한 토미오카(富岡鼓川)는 1927년 『부엌과학: 주부의 능률 증진(台所科学:主婦の能率増進)』에서 프레데릭의 『새로운 가사(New Housekeeping)』를 소개하기도 하였다.

241) ‘스즈키 고등취사대’ 혹은 ‘스즈키 취사대’란 대정11년(1922년) 일본의 『주부지우』 9월호에서 처음 소개하였으며, 가열대·개수대·조리대를 합친, 지금의 싱크대와 유사한 부엌작업대를 말한다. 냉장고의 전신인 냉장기(冷藏器)까지 포함되어 있었다. (内田青蔵, 「戦前期におけるキッチンセットの成立と展開」, 『生活学:台所100年』, 2004, pp.197-199)

242) 内田青蔵, 『日本の近代住宅』, 鹿島出版社, 1992, p.83

243) 윌리엄 보리스는 1905년 일본에 건너가 영어교사 겸 전도사로 일하다가, 이후 일제강점기 하 조선과 일본의 미션건축을 도맡으면서 전성기를 맞이했다. 한국에서의 활동도 활발하여 1910년대부터 1940년대까지 한국에만 145건의 건축물을 남겼으며, 1910년대 경성의 협성여자신학교, 피어슨기념성경학원, 1920년대 공주 영명학교, 1930년대 대구 계성학교 본관, 안동교회, 이화여전 캠퍼스, 대천외국인별장촌, 1940년대 평양요한학교 등이 있다. (김소연, 『경성의 건축가들』, 루아크, 2017, p.210)

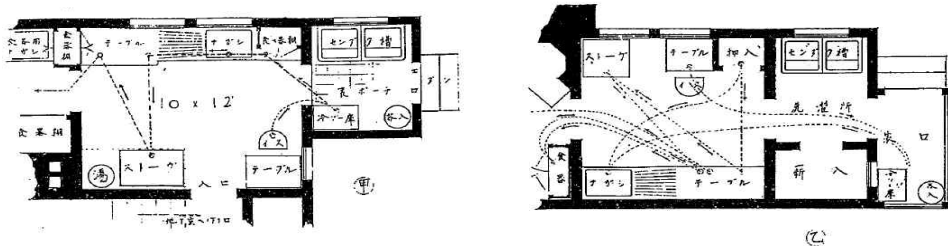


그림 52 동선개념에 입각한 부엌의 효율성에 대한 설명
(출처: William Morris, 『우리집의 설계(吾家の設計)』)

일본의 가정학에서 테일러리즘을 연구한 선구적 인물로는 미스미 스즈코(三角 錫子)²⁴⁴⁾를 들 수 있다. 그는 ‘동작경제(動作經濟)’라는 명칭을 붙여 가사노동의 효율성을 주장하였다. 용어 자체도 테일러의 ‘시간연구(time research)’, 길브레스 부부의 ‘동작연구(motion research)’와 매우 유사한 것을 알 수 있다. 즉, 쓸모없는 작업을 골라내고 공정의 효율성을 높이자는 테일러리즘의 기본원칙에 충실하고자 한 것을 알 수 있으며, ‘경제의 원칙은 절약보다 능률의 향상’에 있다고 주장했다.²⁴⁵⁾

이 과정에서 ‘효율(efficiency)’을 ‘능률’로 번역한 것을 알 수 있다. 앞서 언급한 바와 같이 일본사회에 테일러리즘이 전파된 것은 1910년대로 알려져 있으나, Efficiency의 역어로서 ‘능률’이란 단어가 정착하게 된 구체적인 자료는 찾을 수 없다. 다만 일본 산업분야의 경우, 우에노 요이치(上野陽一, 1883~1957)가 1910년경부터 테일러리즘을 소개하고 이른바 ‘능률학’을 설파하기 시작한 것으로 알려져 있으며, 미스미가 ‘능률’이라는 표현을 사용한 것과 시기적으로 일치한다. 그러나 우에노 요이치 및 일본 산업분야가 테일러리즘을 ‘과학적 경영법

244) 미스미 스즈코(1872~1921)는 일본의 교육학자로, 1916년 토키와마츠 여학교(常磐松女学校)의 교장을 지냈다. 그는 일본의 주택개량회를 설립한 하시구치 신스케(橋口信助)에게 ‘동작경제’의 개념을 설파하고 그의 주택개량사업에 큰 영향을 끼친 인물로 평가받는다.(内田靑藏, 앞의 책, p.78)

245) 1930년 이노우에 히데코(井上秀子)도 이와 비슷한 개념으로 ‘노력의 경제’를 주장한 바 있다. 『부인업서 가정편(婦人業書 家庭篇)』에서는 미국의 사례를 직접적으로 제시하였고, ‘시간과 노력을 절약하는 일상생활이 진보한 생활’이라 강조했다. (内田靑藏, 앞의 책 p.81)

(科學的 經營法)이라는 명칭으로 본격화 한 것은 1920년대 이후로 볼 수 있으므로,²⁴⁶⁾ ‘능률’이라는 역어가 산업분야에서 먼저 채택되고 이후 미스미가 이것을 인용하였다고는 단언할 수 없다.

미스미의 원문을 살펴보면, ‘능률’이라는 표현에서는 행동적 실천을 염두에 둔 효율성을 지시하는 것을 알 수 있다. ‘망각은 동작경제의 적이며, 물건 둔 곳을 몰라 시간을 낭비하는 일을 가장 주의하라’²⁴⁷⁾는 설명처럼, 부역의 능률은 주부가 동작경제를 실천하는 마음가짐에 있음을 강조했다. 평소 부역에 불필요한 움직임이 많고 동선이 얽히고 체계적이지 않다고 생각한 미스미는, 일본 주부가 부역에서 일하는 것에 대한 문제점을 다음과 같이 지적했다.

“예를 들면 나물을 삶을 때에도, 밖에서 씻어서 다시 집에 들어와 도마에 얹고, 썰고, 한참 떨어진 가마도(아궁이)로 가져가 삶는 것처럼, 왼쪽에서 오른쪽으로 동선이 지켜지지 않기 때문에 상당히 능률이 떨어진다. (중략) 두칸 사방 정방형 부역의 모든 면을 다 걷는다고 치면 여덟칸을 걸어야하지만, 둥글게 걸으면 여섯칸 일척 철부에 지나지 않으며, 삼각으로 걸으면 여섯칸만 걸으면 되는 차이가 있다. 그렇다면 나가시(개수대), 찬장, 가마도(아궁이), 출입구 등은 삼각형의 위치에 놓는 것이 우선적으로 동작을 경제적으로 하는 것이 된다. 한번 움직이는데 두칸의 경제가 생기므로, 아침점심저녁 세 번 이 부역을 삼십번 움직인다고 치면(최소한의 견적), 하루에 육십칸, 즉 일정(一町), 일년이면 삼백육십오정, 즉 십리하고도 오정이나 노동이 낭비된다. 그에 따른 시간, 짚신, 기모노 자락이 닳는 것까지 생각하면 얼마나 큰 손실인가.”²⁴⁸⁾

246) 일본의 산업 및 식민지 조선에서의 ‘과학적 경영법’의 도입에 대해서는 다음의 논문을 참고할 수 있다.; 木村健二, 「植民地下朝鮮における‘科學的經營法’の導入」, 『經營學論集』 43(1), 2003, pp.46-58

247) “忘却は動作經濟の敵です。忘れることによって探し物をする、これは一所懸命工夫して作り出した時間を棒に振って、しみじみ腹が立つものです。私は今一番これを注意しています。”(「母校のルーツを知る = 創立100周年に向けて=」, 『トキワ松学園 創立100周年記念集』, <http://www.tokiawamatsu.ac.jp/grad/midorirekisi.html>)

248) “たとえば、二間四方の四角い台所を、四角に歩いて回りますと、八間歩かなければならないが、丸く歩くと六間と一尺七寸ですみ、三角に歩くと六間ですむというように差がある。そうしますと流し、戸棚、かまど、出入り口などは三角の位置にあるのが一番動作の經濟になるということになります。一度動くのに二間の經濟が生じますから、朝昼晩の三度にこの台所を三十度(最小の見積もり)動くとしますと、一日に六十間すなわち一町、一年に三百六十五町すなわち十里と五町の無駄な労力があります。それに伴う時間、草履、着物の裾

1911년 『주부지우(主婦之友)』의 기고문을 통해 전통적 주택에서는 자신이 생각하는 능률이 실현될 수 없다고 하며 능률에 맞춘 새로운 주택유형을 주장했다. 이때 제시한 평면은 자신의 신축주택이었는데, 부엌 내부에 입식식탁과 의자를 배치한 것을 볼 수 있다. 일본에서의 다이닝 키친(DK)이 정착한 것은 전후(前後)임을 고려할 때, 상당히 시대를 앞선 부엌계획안을 제시한 것을 알 수 있다.²⁴⁹⁾ ‘경제가 허락하는 한에서 문명의 이기를 이용하는 것이, 동작의 경제’이며 ‘동작의 경제를 얻기 위해, 부엌의 설비를 바꾸는데 드는 비용도 낭비가 아닌 충분히 의미있는 것’²⁵⁰⁾²⁵¹⁾이라는 생각을 바탕으로 새로운 부엌을 만들고자 했다.

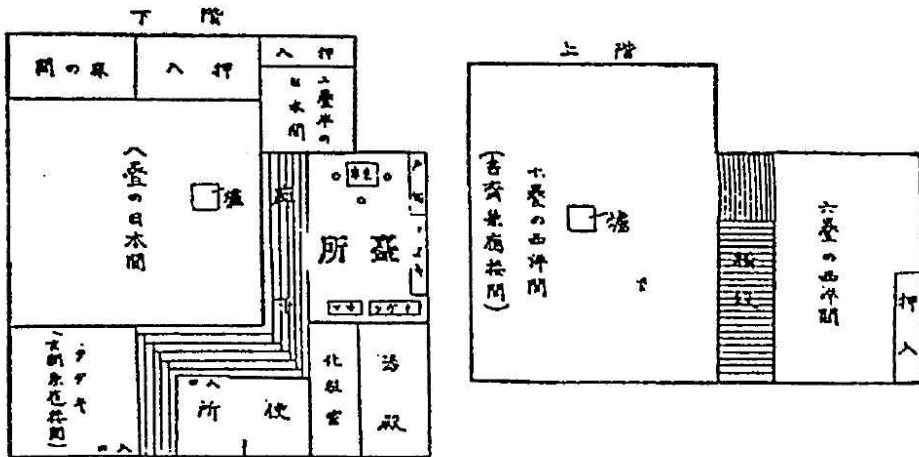


그림 53 미스미 자택(三角自宅)의 평면도 (『主婦之友』, 대정6년(1917년) 3월호)

と考えたならば、大きな損失になります。”(『トキワ松学園 創立100周年 記念集』, 앞의글)

249) 内田青藏, 앞의책, pp.78-80

250) 内田青藏, 앞의책, pp.80-81

251) 한국 가정학자의 부엌개량론에서도 이와 비슷한 생각을 읽을 수 있다. 이화여전가사과장이었던 방신영의 다음과 같은 글이 주목된다. “이상에 말씀한 것이 한번 설비할 때에는 경비가 만히 드는 듯 하지만은 부엌에서 활동하기에 주부의 시간과 노력의 경제가 되고 또는 위생적이고도 편리하며 이에 따라서 마땅히 해야 할 일들이 원만히 다할 수 있게 되는 까닭에 오히려 한 때 만히 들었다고 느껴진 경비에 비해서 몇배 이상 능률의 효과를 내게 되는 것입니다.”(방신영, 「생활개선사안, 부엌일의 능률」, 『동아일보』 1938.01.08.)

동작경제에서 말하는 능률은 비단 부업에 국한된 주장에 그치지 않았다. ‘아메리카야(あめりか屋)’의 사장이었던 하시구치 신스케는 미스미로부터 직접 동작경제의 중요성에 관한 설명을 들었고, ‘주택개량회(住宅改良会)’의 설립으로 이어졌다.²⁵²⁾ 재래주택은 능률적 생활을 실천하기에는 여러 가지 문제가 있으므로, 주택을 개선하고자 하는 생활방향, 즉, 능률적으로 맞추어 설계할 필요가 있다고 설명했다.

하시구치는 그때까지 사업의 확장에만 주목하였던 기존의 노선을 바꾸어, 주택에 관한 계몽활동을 통해 미스미가 비판했던 재래주택의 문제 해결에 적극적으로 나서게 되었다.²⁵³⁾ 1916년부터는 일본의 주택개량을 논하는 월간지 『주택(住宅)』을 발행하였다. 이에 주택개량회는 ‘이중생활의 폐지(二重生活の廢止)’라는 기본방향을 설정하고, 바깥사회가 근대화되는 것과 마찬가지로 일상생활도 바뀌어야 하며 주택 또한 걸맞게 계획되어야 함을 주장하였다.²⁵⁴⁾ 일본의 주택개량회가 입식부업에 주목한 것은 이러한 배경에 따른다.

능률적 부업은 근대화된 생활을 수용하는 주택으로의 발전적 변화를 가장 상징적으로 보여줄 수 있는 장소였다. 메이지기 중류주택개량의 목표가 ‘접객실의 입식화’였다면, 다이쇼기에는 ‘좌식부업의 입식화’라 볼 수 있다.²⁵⁵⁾

실제로 『주택(住宅)』에서는 상당한 수의 부업관련 기고를 볼 수 있다.²⁵⁶⁾ 1916년 창간호에 게재된 「住宅改良雜感」 중 “적어도 부업만큼은 서서 일할 수 있도록 해두면 얼마나 편리할까.”라는 문구에서도 잘 드러난다.²⁵⁷⁾ 1910년대 중반 이후 부업은 주택개량에서 중요한 문제로 부상하였으며, 동시에 입식화는 부업개량의 목표이자 수단으로 주목되었다. 1918년과 1931년에는 「부업연구호」를 특별 발간할 정도로, 당시 일본의 주택개량에서 부업에 대한 관심을 짐작할 수 있다.

252) 内田靑藏, 앞의책, pp.83-84

253) 内田靑藏, 앞의책, pp.83-84

254) 内田靑藏, 앞의책, p.84

255) 木村徳国, 「大正時代の住宅改良と居間中心形住宅様式の成立」, 『北海道大學工學部研究報告』 18, 1958, p.55

256) 『주택(住宅)』은 1916년 ‘주택개량회(住宅改良会)’가 창간한 주택전문 잡지로서, 아메리카야(アメリカ屋)의 사장이었던 하시구치 신스케가 월간으로 발행하였다.

257) 「住宅改良雜感」, 『住宅』, 1916

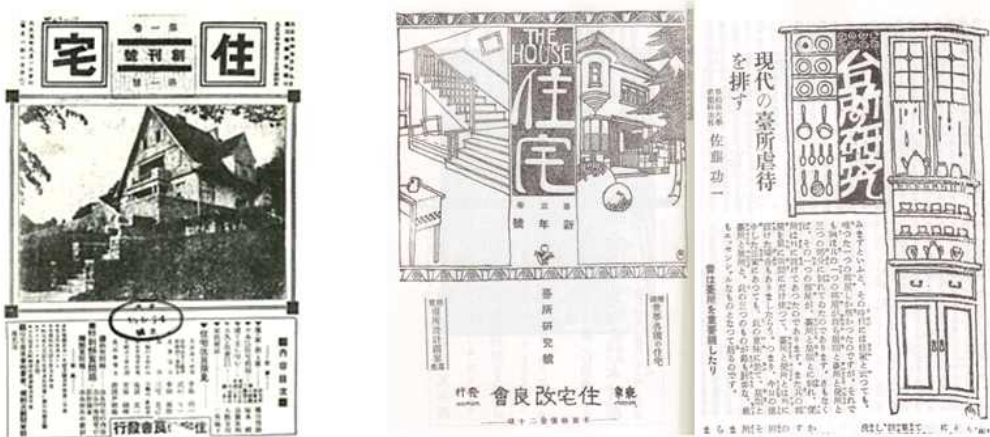


그림 54 좌- '주택개량회'가 발간한 『주택』지 창간호 표지(1916년) / 우- 『주택』의 부엌연구호와 내용(1918)

1918년의 「부엌연구호」에서는 일본 재래부엌의 현황을 분석하고 이를 바꾸어야 할 필요성을 강조한 반면, 1931년이 되면 구체적인 개선안을 제시하는 것을 알 수 있다. 일본 부엌의 잘못된 점으로는 과학적이지 못한 점, 도구와 가구가 정리·정돈되지 않은 점, 구조와 설비의 문제가 있었으나, 가장 비능률적 문제점으로 ‘앉아서 일하는 습관’을 지적했다.²⁵⁸⁾

이후 1920년대 생활개선운동이 본격화되면서 ‘능률’이라는 구체적인 목표가 등장했고, 입식화는 부엌개선의 전면에 등장한 것을 볼 수 있다. 대정10년(1921년) 생활개선동맹회는, 「주택의 間取(배치) 및 설비의 개선」을 제안하였다. 11장으로 상세히 제시한 항목의 마지막이 바로 「부엌욕실 및 변소」였으며, 거기에 ‘부엌의 나가시는 입근식(入勤式)으로 耐水재료로 고칠 것’을 명시하였다.²⁵⁹⁾

‘부엌의 능률은 곧 입식화’라는 공식은 1920년 1월호에 미스미 스즈코의 글에서도 다시 강조된다. 동경과 시골의 부엌을 비교하면서 면적은 좁아시키고 앉아서 하는 동작을 피해 순서에 맞는 동선을 계획할 것을 강조하였다.

“동경의 부엌은 좁지만 잘 되어있으나 앉아서 일하도록 되어있다. 시골의 부엌은 넓고 서서 일하도록 되어 있으나 너무 넓다.(중략) 4첩반에서 6첩정도가

258) 1918년과 1931년 부엌연구호의 전문번역은 본 연구의 부록에 실는다.

259) 일본부엌의 문화사, pp. 176~177

적당하다. (중략) 나가시의 위치를 높게 할 것. 나가시와 조리대는 직선 또는 鍵の手로 할 것. 나가시 하부, 방의 뒷 공간을 충분히 이용할 것, 부엌과 식당을 수평으로 연결할 것. 쓰레기모노(漬物)나 탄(炭)을 넣을 곳(落し)를 만들 것” (미스미 스즈코, 『住宅』 1920년 1월호)

표 4 1918년과 1938년 『住宅』의 「부엌특별호」와 목차

연도	권	호	연호	내용	저자명
1918	3	1	大正7	台所研究,科学的設備を望む	池田 稔
	3	1	大正7	台所研究,台所改良案	櫻井 ちか子
	3	1	大正7	台所研究,台所整理法	桜田 節彌子
	3	2	大正7	台所研究,現代の台所虐待を排す	佐藤 功一
	3	2	大正7	台所研究,初めて使ってみた日本の台所	ホームス
1931	16	4	昭和6	趣味の台所	岩村 春彌
	16	12	昭和6	台所の研究,台所の設計	葛野 壮一郎
	16	12	昭和6	台所の研究,組み合わせ式台所の研究	岡田 孝男
	16	12	昭和6	台所の研究,整備した台所	大谷木 廣
	16	12	昭和6	台所の研究,小型台所二種	西村 千代子
	16	12	昭和6	台所の研究,台所を簡単に改善するには	徳永 安喜子
	16	12	昭和6	台所の研究,台所には金をかけよ	鈴木 仙治
	16	12	昭和6	台所の研究,多数客のための調理室	H記者
	16	12	昭和6	台所の研究,台所についての感想	中村 音羽
	16	12	昭和6	台所の研究,封川居縦横談	F記者
	16	12	昭和6	台所の研究,貸家を建てる人に望みたい台所の関心	浦川 ます子

(3) 주택개량회의 『부엌설계현상도안』

1910년~20년대 일본에서는 세 차례의 부엌현상설계가 개최되었다. 새로운 부엌에 대한 관심을 적극적으로 실천하겠다는 의지를 읽을 수 있다. 가장 먼저 1916년의 「오사카아사히신문사부엌설계도안(大阪朝日新聞社台所設計図案)」은 중류가정을 대상으로 한 부엌개량안을 모집했다.²⁶⁰⁾

표 5 일본 대정기(大正期)의 부엌현상설계

연도	명칭	주최
1916	오사카아사히신문사부엌설계도안(大阪朝日新聞社台所設計図案)	오사카아사히신문사 (大阪朝日新聞社)
1918	부엌현상경기설계(台所懸賞競技設計)	주택개량회(住宅改良会)
1928	부엌설계도안현상모집(台所設計図案懸賞募集)	생활개선회(生活改善会)

이 중 설계모집요강과 결과를 확인할 수 있는 주택개량회의 부엌현상설계를 분석하여, 당시 일본 부엌개량에서 그리고자 했던 근대부엌의 모습을 추정해 볼 수 있다.

1918년 1월 주택개량회의 「부엌설계도안 현상모집(台所設計図案懸賞募集)」의 모집요강에는 그 목적을 ‘주택개량의 이상을 실현하기 위한 계획의 하나이며, 우리의 일상생활의 가장 관계깊은 부엌’이라 명시하였다. 설계조건은 모집요강에서 제시한 평면을 가진 어떤 집이 가마쿠라의 어딘가에 있다고 가정하고, 이 평면의 일정부분을 변형하여 부엌을 삽입하라는 조건이었다. 수도, 전등, 가스 동도 보급된 것으로 가정하는 것으로 보아, 중상류층 주택의 부엌을 대상으로 삼은 것을 알 수 있다. 주요 요강과 심사위원 구성은 다음 그림 및 표와 같다.

260) 「오사카아사히신문사부엌설계도안(大阪朝日新聞社台所設計図案)」에서는 ‘가능한 작은 면적으로 하되 편리, 위생, 경제의 3요점’을 주요조건으로 내세웠다. 또한 ‘신시대가 요구하는 중류주택의 이상적 부엌, 가족 4-5인, 월수 백엔 이내의 가정을 표준으로’라는 조건을 통해, 중류가정 대상의 부엌개량을 그렸음을 알 수 있다. (木村徳国, 앞의논문, p.101)

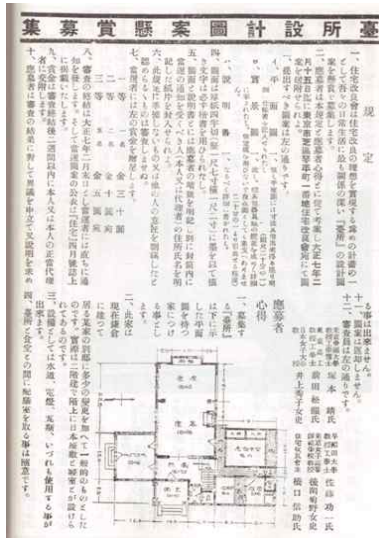


그림 55 주택개량회 주최 「부엌설계도안 현상모집 (台所設計圖案懸賞募集)」 공고(좌)와 평면 확대(우)

표 6 1918년 주택개량회 주최 「부엌설계도안 현상모집 (台所設計圖案懸賞募集)」 개요

구분	내용
목표	주택개량의 이상을 실현하기 위한 계획의 하나로 일상생활에 가장 관계깊은 부엌의 설계도안을 현상으로 모집함.
제출도안	평면도, 실경도(실내투시도), 설명서
결과발표 및 상금	심사의 종결은 대정7년 2월말(1918년 2월말)이며, 당선도안의 공개는 『住宅』 4월호 지상에 게재함. 1등 1명(30엔), 2등 2명(각 10엔), 3등 각 5엔
기타 주의 사항	<ul style="list-style-type: none"> -모집하는 『부엌(台所)』은 아래의 평면도를 갖는 집에 들어가는 것으로 한다. -이 집은 현재 가마쿠라에 지어져있는 어떤 집(某家)의 별저에 다소의 변경을 가한 일반적 (유형)이다. 설비에 대해서는, 수도, 전등, 와신(가스), 어디까지 사용하는 것은 가능하다. -부엌과 식당과의 사이에선 배선실을 두는 것은 자유롭게 한다.
심사위원	<p>쓰카모토 야쓰시(塚本靖, 동경제국대학 교수, 공학박사)</p> <p>사토 고우이치(佐藤功一, 와세다대학 교수)</p> <p>마에다 마츠오토(前田松韻, 동경고공 교수)</p> <p>고칸 키구노(後閑菊野, 동경여자고등사범학교 교장)</p> <p>이노우에 히데코(井上秀子, 일본여자대학 교수)</p> <p>하시구치 신스케(橋口信助, 주택개량회 회장)</p>

당선 결과는 같은 해 4월호를 통해 발표하였으며, 응모수 총 70점 중 1등 1명, 2등 2명, 3등 5명과 그 외 입선 5명을 선발하였다. 먼저, 규모는 주로 4평~9평사이의 안으로 평균 6.36평이었다. 한 평짜리 작은 방 두 개의 면적정도 이므로, 부엌으로서는 작지 않은 크기로 볼 수 있다.

표 7 「부엌설계도안 현상모집 (台所設計圖案懸賞募集)」의 결과 요약

구분	응모안의 유형	
면적구성	규모	응모수
	1 3평이하	5
	2 3평이상 4평이하	6
	3 4평이상 5평이하	10
	4 5평이상 6평이하	13
	5 6평이상 7평이하	12
	6 7평이상 8평이하	9
	7 8평이상 9평이하	10
	8 9평이상 10평이하	2
	9 10평이상의 것	3
계획방식 분류	구분	해당 응모수
	1 나가시(流し)	벽에 붙임(68), 중앙배치(2)
	2 가마도(竈)	벽에 붙임(66), 중앙배치(4)
	3 출창(出窓)	나가시의 전면 혹은 측면 (21)
	4 창밖의 선반(棚)	일광 소독이 가능한 선반을 둔 것(13)
	5 저장고(物置)	지하(3), 지상(7)
	6 쓰레기통(塵芥箱)	쓰레기통의 소재를 도면에 표기한 경우 (23)
	7 냉장기(冷蔵庫)	냉장기 장소를 도면에 명기한 것(38)
	8 청소기구의 도입	도면에 명기한 것(17)
도마(土間) 구성 분류	구분	해당 응모수
	1 부엌내에 전혀 도마(土間)를 두지 않는 것	9
	2 계단을 벗기 위한 도마를 두는 것(재래 동경풍)	31
	3 가마바(釜場) 및 나가시를 위해 비교적 큰 도마를 두는 것 (재래 농가 형식)	23
	4 가마바(釜場)부분의 비교적 넓은 도마를 취한 것	3
	5 나가시 부분의 비교적 넓은 도마를 취한 것	1
	6 전부를 도마로 한 것	3

부엌 안에는 주로 나가시, 가마도, 출창, 선반 등을 배치하였는데, 주로 나가

시와 가마도는 벽쪽에 붙여 설치하였다. 냉장기를 표기한 경우가 반 이상이고, 약 25~30%정도는 출창과 창밖의 선반을 달았다. 선반을 창 쪽에 다는 것은 당시 유행했던 장치로서, 그릇의 일광 소독을 중시했던 경향을 보여준다.

그 다음으로는 도마(土間)를 어떻게 처리하였는가를 주요하게 보았다. 보통 일본의 전통부엌은 마루바닥과 그 밑에 폭 꺼진 흙바닥으로 되어있는데, 이 흙바닥 부분을 도마라고 한다. 도마까지는 신을 신고 들어오는 공간, 마루부터는 신을 벗고 출입해야 한다. 전체 출품작은 도마를 크게 두는 것부터 최소한의 공간만 두는 것까지 다양하였다. 겨우 신발을 벗을 수 있는 정도만큼의 도마를 두는 안이 있었는가 하면, 가마바(かまば, 아궁이)와 나가시(流し, 개수대) 부분을 위해 비교적 큰 도마를 둔 경우도 있었다. 그러나 당선된 안들은 모두 최소한의 공간만 도마로 계획하였다.

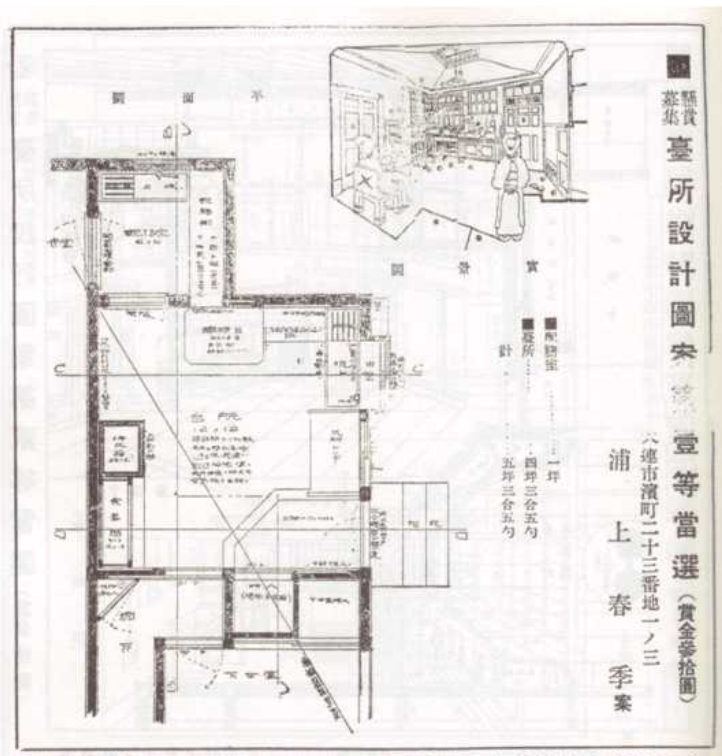

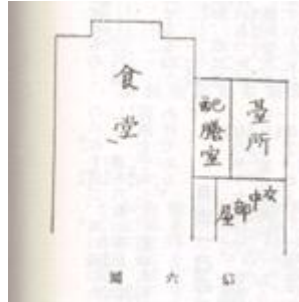


그림 56 1등 당선안 - 5.35평(배선실 1, 부엌 4.35)
 "1등안은 특색있는 것은 아니지만 평균적으로 잘 정리된 점이
 우수함" (井上秀子 심사평)

전체 70개 응모작의 실배치 유형은 평균적으로 6개 유형으로 나눌 수 있는데, 식당과 부엌영역이 복도로 단절되었는가, 아니면 배선실로 연결되는가가 가장 큰 차이고, 그 다음으로는 배선실의 크기와 위치가 차이가 난다. 부엌은 주로 제시된 평면의 북쪽에 배치하였음을 볼 때, 전통적으로 북향에 위치하는 것을 완전 탈피한 과감한 시도는 없었던 것으로 보인다.

표 8 「부엌설계도안 현상모집 (台所設計圖案懸賞募集)」에 출품한 70개 부엌계획안의 평면형 분류

번호	실배치 유형	해당 작의 수	번호	실배치 유형	해당 작의 수
1		31	4		9
2		15	5		3
3		10	6		2

이 중 1등안은 유형3에 해당한다. 1평 정도의 배선실을 포함하여 5.35평의 크기였으며, 복도를 통해 하녀실(女中室)로 연결된다. 심사위원이었던 이노우에 히데코는 ‘1등안이 딱히 특색있는 건 아니지만, 평균적으로 잘 정리되었다’ 정도의 평가로, 적절한 면적과 집약적 설비배치를 가장 장점으로 본 것을 알 수 있다.

현상설계의 심사평에서는 부엌 입식화의 중요성, 너무 넓지 않은 면적, 도마처리의 중요성, 작업대 사이의 짧은 거리 등이 주로 거론되었다. 이러한 내용은 모 집공고와 같은 호에 특집으로 다룬 부엌연구호의 내용과 거의 일치했다. 261) 특히 나가시(流し)는 반드시 입식으로 개선해야 하며, 바닥에서 조리하는 습관도 비위생적이라 지적한다. 따라서 부엌일에 필요한 입식의 작업대(나가시, 조리대 포함)를 갖추어야 할 것을 촉구하였다. 과학적, 위생적, 편리, 경제적, 쾌적할 것, 실내 방화재료, 바닥은 콘크리트나 나무로 할 것, 일광을 잘 이용하는 부엌, 입식의 작업대, 선반을 많이 달아서 정리정돈이 편하도록 할 것 등을 강조했다.

주택개량회가 피력한 일본 부엌개량의 요점은, 입식화, 적절한 면적, 도마의 처리문제, 식모방과 식당과의 연계성, 선반 등의 가구설치를 통한 정리정돈이었다. 개량부엌이라 할지라도 주요 대상은 식모를 둘 수 있을 정도의 중상류층 가정의 주택을 중심으로 논의되었던 것을 알 수 있다. 바꾸어 말하면, 부엌을 개량한다하여도 실제적으로 식모의 존재를 부정할 수 없었던 것을 알 수 있다.

261) 1918년 『住宅』의 부엌연구호를 요약하면, 첫째 일본부엌의 단점은, 비과학적인 점, 무질서 비정연하며, 특히 나가시가 아래에 달려있는 점, 응접실이나 객간의 화려함에 비해 부엌은 진화하지 못한 점, 부엌을 업신여기는 점, 부엌정리의 개념이 없는 점, 그 다음에 도마가 너무 큰점, 일광의 문제, 앉아서 일하는 습관 등이었다. 또한 잠만 자는 식모방을 따로 둘 것이 아니라 부엌 일부를 꾸며서 식모가 바느질이나 휴식을 취할 수 있는 공간을 조금이라도 짜내보자고 하는 등 식모의 존재를 일상적인 것으로 인정하는 점도 주목된다.

3.2.2. 생활의 과학화와 합리화

(1) 과학화의 유행

조선에서의 근대 과학기술에 대한 관심은 1906년 이후부터 애국계몽운동의 결과 사립학교에서 실시한 과학교육을 중심으로 나타났다. 그러나 1910년 한일 병합에 따라 기초적인 과학교육보다는 실용적인 기술교육에 치중하는 쪽으로 방향을 선회하게 된다. 과학이 기술로 대체되면서 기술이 과학을 대신하였고, 과학과 기술을 혼동하여 이해하기 시작한 시점이 바로 한일병합 이후 1910년대부터이다.

1922년 12월 안창남의 모국방문비행사업을 계기로 동아일보가 소위 “과학운동”을 전개하였고, 1924년에는 발명학회와 과학문명보급회가, 1928년에는 고려발명학회가 창립되었다.²⁶²⁾

과학의 중요성은 국가차원의 기술적 개발과 더불어 ‘과학화’의 유행을 불러일으켰다. ‘과학화’는 문명화·서구화와의 같은 것으로 인식되었으며, 과학화되지 않은 것은 미개한 것과도 같았다. 국가의 기초부터의 과학화, 즉 보다 근원적인 문명화의 시작을 국민에 촉구해나갔다. ‘과학’은 문명의 연출장치로서 아주 강력한 설득력과 파급력을 지닌 것이었기 때문이다.

“우리는 과학에 각성해야하겠다. 학생들은 과학에 힘을 쓰고 각 학교는 과학 교육에 특별히 힘을 쓰고 각종 언론기관과 단체에서도 과학의 선전을 성대히 하여야 할 것이다. (중략) 전족일치로 전력을 다하여 ‘조선의 과학화’ 운동을 해야 할 것이다. (중략) 우리는 이런 과학을 목표로 한 기관들이 건전히 발달되기를 심축하며 동시에 우리 민족이 과학에 각성하기를 절규하지 아니할 수 없다.”(「과학과 민족의 운명」, 『동아일보』, 1923.10.24.)

“우리가 과학의 문으로 향하며 조선으로 하여금 과학화함에는 제일먼저 과학적 태도를 가져야 겠다. 과학적 태도가 무엇이냐하면 우리가 과정에 대하여 주의하는 것이요, 인과(因果)의 신념을 가지는 것이다. 이 과정과 인과를 무시하고서는 진보가 업스며 향상이 잇을 수 없다.”(이헌구, 「금일의 조선과 자연과학의 사명(숙)」, 『동아일보』, 1924.04.21.)

262) 현원복, 「Ⅱ 수난기의 과학교육과 대중화」, 『한국과학기술30년사』, 한국과학기술단체총연합회, 1980, pp.53-55 (우동선, 「과학운동과의 관계로 본 박길룡의 주택개량론」, 『대한건축학회논문집계획계』 17(5), 2001, p.82, 재인용)

과학의 이식은 문명화를 강력하게 추진하는 수단이기도 하였으며, ‘과학에 의한 문명화’는 구미열강의 식민지배에서 식민국의 전통과 고유문화를 말살하는 보편주의적 이데올로기로 작용하기도 하였다. 근대의 과학과 기술을 습득하고 연구하는 것이 조선의 발전과 직결된다고 보았던 당시 지식사회의 논의는, 가까운 일본의 근대과학기술문명을 수용, 습득하는 것으로 해답을 찾고자 했다. 식민지배는 과학을 갖춘 쪽은 과학을 갖추지 못한 쪽을 문명화 시켜줄 정당성으로 포장되기도 했다.²⁶³⁾²⁶⁴⁾

그러나 현재 한자문화권에서 통용되는 ‘과학(科學)’이란 용어는 처음부터 ‘science’의 번역어로 등장한 것은 아니었다.²⁶⁵⁾ 아시아에서 ‘과학’이라는 단어는 메이지 기의 학자 니시 아마네(西周)가 1874년 『明六雜誌』에 연재한 「知說」에서 처음으로 등장하였으나, 메이지기를 전후로 일본에서 ‘science’의 의미는 ‘學問, 學, 術, 理學, 科學, 知識, 熟練, 博學, 考究, 窮理, 學藝, 智慧, 道’과 같이 다양하게 번역되었다. 당시의 한자문화권에 있어 ‘철학’과 ‘과학’은 유학과 대비되는 서구의 신학(新學)이며 근대적 지식이었다.

따라서 이것을 그들에 알맞은 단어로 번역하는 것은 근대화과정에서 사상적 담론을 구축해 가는 것과 같았다. 결과적으로 ‘science’의 번역된 ‘과학’은 인문적 합리성보다는 과학적 합리성을 일차적으로 추구하게 된다.²⁶⁶⁾ 신학을 ‘철학’과 ‘과학’으로 구분하고 ‘과학’은 이용후생의 학문으로 수용하고자 하는 의지가 커지면서, 아시아에서의 ‘과학’은 사상적 담론의 기능을 상실한, 사실상 ‘과학·

263) 이마뉴엘 월러스틴은 이와 같은 상황에 대해 ‘문화제국주의’라 표현하였다. “종교색이 강탄 문화는 혐애하기 그지없다고 생각하는 한편, 과학적인 그것은 문화전반을 관철하는 것이라 믿으며 찬양한다는 이러한 방식은, 특히 파괴적인 문화제국주의의 자기정당화로 사용되었다.”

264) 조선에서의 일본의 과학정책도 이러한 일면을 보여준다. 한반도에 처음 설립된 과학 박물관은 1925년 은사과학기념관이었다. 여기서 ‘은사(恩射)’란 ‘과학문명=천황으로부터 받은 은물(恩物)’이라는 이데올로기가 관철되어 있으며, 식민통치를 과학을 통한 문명화로 정당화하고 있음을 보여준다.

265) 니시는 『知說』에서 science를 ‘학(學)’으로 번역하였다. ‘과학’은 ‘所謂科學’이라는 용어로 등장하여, 학의 의미를 알아가는 단계에서 學과 術을 구분하는 의미로 쓰인다. (김성우, 「일본의 메이지 사상계와 ‘科學’이라는 용어의 성립과정」, 『한국과학사학회지』 제25권 제2호, 2003, p. 132)

266) 김우필, 최혜실, p.254

기술'에 집중하게 되었다.

그 결과 '과학·기술'을 갖추는 것이 서구에 걸맞는 근대화를 이루는 것이라 간주하였다. 이에 '과학적'인 것은 '근대적'인 것과 같은 의미를 부여받게 되었다. 나아가 '과학적'의 의미는 근대성의 근본가치인 '합리성'과도 결부되어, '과학적'인 행동·사고·방법 등은 근대화에 이르는 '합리적'인 방침을 의미하게 되었다.²⁶⁷⁾ '과학화'는 '문명화'와 같았다.

(2) 생활의 과학화와 합리화

이렇게 과학이란 용어의 유행에는 선진 문물, 문명의 이기가 내포되어 있었다. 당시 유행하던 '생활의 과학화'도 같은 방식의 전개양상을 보였다. 생활개량의 주요한 수단이 되어 적극적으로 수입된 과학은 '이론', 전문가들의 '연구', 검증된 '사실'이라는 점을 강조하였으므로,²⁶⁸⁾ 이를 실천하지 않는 생활은 곧 미개상태에 남아있는 셈이 되어버렸다.

'생활의 과학화'라는 용어는 일본에서 먼저 시작된 것으로, 이를 구체적으로 전개해 나간 사람은 일본의 타나하시 겐타로(棚橋源太郎)였다. 그는 '과학은 곧 선(善)·문명이며, 비과학은 악(惡)·원시적 상태'라 일컬으며, 주부를 중심으로 생활의 과학화를 실천해야 한다고 주장했다.²⁶⁹⁾ 그런데 일본내에서 전개된 생활의 과학화에 대한 전람회와 과학기사의 내용을 살펴보면, '과학'의 의미가 본래의 'science'보다 더 포괄적 범위에서 사용되고 있음을 알 수 있다.

일본의 경우이긴 하나, 예를 들면, 1917년 창간된 『주부지우』는, 이학박사나 기사가 기재하는 계절과 관련된 자연현상을 논하는 '과학동화란'을 만들거나, 냉장고·선풍기와 같이 가사의 능률을 높이는 편리한 도구를 자주 소개하였다.

267) “과학은 모든 것을 합리화하는 것이다.”(「가정과 과학」, 『동아일보』, 1924.11.03.)

268) 전미경, 「1920-30년대 '모성담론'에 관한 연구 - 『신여성』에 나타난 어머니 교육을 중심으로 - 」, 『한국가정과교육학회지』 제17권2호, 2005, p.103

269) '생활의 과학화'가 말하는 과학화의 주체와 대상은 타나하시가 주관한 특별전람회에서 잘 나타난다. 과학사상을 일반에 보급하기 위한 특별전람회는 1916년부터 1924년까지 총 18회가 개최되었으며, 그 내용은 주로 위생·건강·가사의 과학화·계량의 장려를 테마로 하였다. 이렇듯 당시의 특별전시회에서 다루고 있는 내용이, 물리학·생물학 등의 '과학'이 아니라 가정생활의 위생·능률·경제성 등 주로 주부의 근면과 지혜를 촉구하고 있는 내용인 것을 알 수 있다. (山本珠美, 「生活の科學化」に關する歴史的考察, 『生涯學習·社會學教育研究』 21, 1997, pp.47-55)

1921년에 창간된 『과학지식』은 부인잡지가 아니었음에도 불구하고, 전문가를 대상으로 어려운 내용을 전개하였던 종래의 과학잡지와 달리 일반인을 대상으로 과학을 쉽게 다루었다. 과학지식이라는 제목과는 달리, 음식·식물·영양·상수도·소독·연료문제·가정용전열기 등 주로 의식주에 관련된 기사를 실었다. 그 외 단행본으로도 ‘생활의 과학’나 ‘가정과학’을 의식한 문헌이 등장하였고, 가정생활에 필요하다고 생각되는 모든 지식을 총 망라한 『가정과학대계』라는 수집권의 시리즈가 발간되기도 하였다.²⁷⁰⁾

생활개선도 과학과 관련시켜 주장하는 목소리는 1930년대에 더욱 높아졌다. 1930년대는 일제의 공업화가 적극적으로 전개되었던 시기로서 기술의 중요성을 강조했던 배경은 물론, 그와 동시에 민족강생을 위한 대중운동으로서의 과학화 운동이 구분없이 혼재하였다.²⁷¹⁾ 조선발명학회는 1934년 4월 19일을 『제1회 과학데이』로 정하여, 「과학지식에 대하여」, 「과학의 가치」, 「과학의 개념」, 「산업과 발명」, 「화학공업의 최신 경향」등 다양한 연설문과 평문을 라디오와 신문, 잡지를 통해 발표하기도 했다.²⁷²⁾ 1934년 7월 5일에는 서울의 태서관에서 『과학지식보급회』 창립총회가 개최되었고, 당시 동아일보, 조선일보 등을 통해 수시로 과학데이나 과학관련 기사를 게재했다. 1930년대 중반부터는 한국에서도 ‘생활의 과학화’라는 말이 유행하기 시작했다.²⁷³⁾

“생활의 과학화! 과학의 생활화! 이것은 현대과학의 정예를 깨닫는 사람은 어느나라 어떠한 사람이나 다같이 부르짖는 부르짖음이다. 최근에 이르러 조선

270) 야마모토 타마미(山本珠美)는 당시의 생활의 과학화에 대해 다음의 여섯 유형으로 분류하였다. a.계량중시형, b.능률화·합리화형, c. 위생건강추구형, d.구미모방/구습타파형, e. 객관정신중시형, f.생활 지혜형 (山本珠美, 앞의글, pp.50-51)

271) 1930년대 식민지 조선에서는 기초과학에 대한 연구나 논의보다 당장 실리를 창출하는 가벼운 발명품 따위에 사회적 관심이 더욱 조장되었다. 과학데이의 창설, 과학잡지의 발간 등 민족강생을 위한 자체적인 발전적 성격의 운동도 전개되었지만, 실용적인 기술중심의 과학담론에 주로 치중하면서 과학주의적 근대성으로 의식을 심화시키기에는 역부족이었다. (김우필, 최혜실, 앞의글, pp.260-261)

272) 현원복, 「1930년대의 과학기술학진흥운동」, 『민족문화연구』 12, 고려대학교민족문화연구소, 1997, pp.239-240

273) 한국의 경우, 1930년대의 언론매체에 ‘생활의 과학화’라는 문구를 처음 도입한 사람은 박길룡이었다. ‘생활의 과학화’란 1934년 창설한 ‘과학지식보급회’의 목표이자 발기문인 “생활의 과학화, 과학의 생활화”에서 온 것이다.(우동선, 앞의글, p.83)

민중도 살기를 애쓰는 중에 있으며 살기를 애쓰는 까닭에 과학을 요구하게 된 바는 당연한 일이라고 생각한다. (중략) 진정한 의미하게 과학과 그 응용을 우리의 생활에 응용하여 생활을 간변화하며 모든 동작, 모든 업무에 과학적 처리법을 이용함이 필요한 소이를 절실히 느끼게 된 것은 비교적 근자부터의 일이라고 생각한다.”(박길룡, 「생활의 과학화에 대하여」, 『동아일보』, 1935.04.19.)

또한 과학이라는 단어에 자연스럽게 연결되는 기술, 계량, 계층, 수치와 같은 연관단어는 위생을 연상시켰으므로, 가정생활 중 무엇보다 부엌에 적용하기 가장 적합한 개념이었다. 음식을 만든다는 측면에서 부엌은 가장 위생적인 장소이며, 노동의 합리성을 도모해야 한다고 강조했다. 부엌을 통한 생활의 과학화는 위생적·합리적·능률적·경제적 개선 등 모든 방면의 가치를 담을 수 있는 편리한 용어였음에 분명하다.

부엌에서의 과학적 활동은 영양가있는 식사를 가족에게 제공하여, 남편은 사회생활활동에 전념하고, 자녀들은 건강하게 자라 차세대의 일꾼이 된다는 논리에 부합하였다. 생활의 과학화가 주창되던 시절에 있어 부엌은 주부를 주체로 가장 가시적으로 ‘과학’을 추구하고 실현해보일수 있는 장소일 수 밖에 없었다. 따라서 비과학적이란 비위생적·비합리적·비경제적인 존재와 같았다. 배우지 못하였거나 배웠다 하더라도 실천하지 못하는 주부의 나태함을 지적하였다.

“미국에서 중산계급의 부인들은, ...(중략), 부엌 갖는데에도 과학을 응용하였으므로 그 가정생활은 극히 합리적이고 과학적이고 경제적이다 합니다. 조선 여자도 갖치 무엇을 배웠다하면 그대로 뇌에만 너어두어서 썩히는 일이 업시 그들은 매우 실행력이어서...”(「모범할 만한 아메리카의 부인과 그 가덕」, 『동아일보』, 1926.01.19.)

“할머니때의 하던 살림 그대로 모방하는 것은 비과학적입니다. 계획과 질서가 업서 손에 닥치는 대로 하는 것은 비과학적입니다. 물을 한흠만 더두어도 밥이 질어질 것은 엇더한 주부라도 다잘압니다. (중략) 능률. 이것은 현대 사회의 표어입니다. ‘과학적 경영’이란 것이 능률의 어미라고 부르짖습니다. 그러나 부엌에 물쫄은 수채를 노은집이 얼마나될가. (중략) 밤낮 부르짖는 말입니다. 그러나 그것을 단행하는 사람이 얼마나될가. 과학적 태도는 용기가 잇습니다. 낡

은 인습과 습관을 깨트려버리기를 주저하지 않습니다.”(京西學人, 「가정생활과 자연과학(3)」, 『동아일보』, 1927.08.19.)

생활의 과학화는 곧 합리화·능률화를 의미했다. 생활의 합리화라는 문구도 유행하여, 1932년 10월 27일에는 경복궁 경내에 경성우회(京城友會) 주최의 『가정생활합리화전』이 개최되기도 했다.²⁷⁴⁾ 그러나 합리화라는 내용이 대체적으로 낭비를 막고 절약을 도모할 수 있는 각종 방편에 대한 소개와 안내였음을 짐작할 수 있다.

“가정생활을 합리화하라! 이것은 가정경제 아니 소비경제에 그리고 부인항상에도 중대한 영향이 있을 것입니다. 경제뿐만 아니라 하로의 대부분 일생의 대부분을 가정에서 보내는 주부에게 이것은 반드시 생각해보아야하고 연구해보아서 실행하는 것은 가장 필요한 일이요 또 여러분 주부들의 큰 의무라고도 생각합니다. 이러한 의미에서 금번 ‘友의 會’에서 개최한 가정생활합리화전람회는 매우 의의있는 것이라고 생각합니다. (중략) 주부의 노력의 경제와 낭비를 조절하는 것과 주택합리화, 아동양육문제, 식물의 합리화, 주부의 사교소비조합가튼 것은 한번 보고 우리가정주부들도 생각할 필요가 있스리라고 생각하였습니다.”(「가정생활 합리화전을 보고, 우리 가정에 응용하고 실행할 것 몇가지」, 『매일신보』, 1932.11.3.)

이러한 현상은 1930년대 특히 강조되었다. 앞서 의미연결망 분석을 통해 1920년대 ‘여성-위생’구도에서 1930년대에 ‘여성-능률’의 구도로 이행하는 것에서도 확인할 수 있듯이, 1930년대가 되면 부엌의 비위생성만을 막연하게 지적하는 초기의 단계를 벗어나, 구체적으로 능률이라는 목표를 제시하게 되는 것을 볼 수 있다.

당시의 신문 기사를 보면, 부엌일의 순서와 동선을 생각하는 글에서 가사노동의 합리성을 도모하고자 하는 노력을 엿볼 수 있다. “일한가지에 최단거리를 생각하고, 일을 시작할 때는 계획”²⁷⁵⁾이 있어야 하는 것인데, “쓸데없이 넓은 집은

274) “일본문 부인잡지‘부인지우(婦人之友)’와 우인모도코(羽もと子)저작집의 애독자가 주로 집단이 된 경성우회에서는, ... 오는 28일부터 래월 2일까지 8일동안 매일 오전 아홉시부터 오후네시까지 경복궁 안 조선미술전람회열리는 자리에서 가정생활합리화전람회를 개최하리라한다.”(「경성우회 주최로 가정생활합리화전」, 『동아일보』, 1932.10.27.)

275) 「과로를 피할 수 있는 가정에서의 노동 (2)」, 『동아일보』, 1939.05.24

부엌에서 일일이 신을 벗고 마루로 오르내리는 노력과 쓸데없이 시간을 허비”하게 된다는 것이다.²⁷⁶⁾ “부엌 바닥을 마루나 세멘으로 해서 신발이 필요 없도록 하고, 간단한 기구가 있을 자리에 늘 규칙적으로 놓여있어야 할 것”²⁷⁷⁾등 부엌 일의 체계성을 거론하는 것을 알 수 있다.

일례로 부엌과 안방의 위치에 대한 개념적 변화가 눈에 띈다. 1923년 1월 1일 건축사 이훈우의 기고문에서는 부엌을 무조건 적으로 눈에 띄지 않는 곳으로 이동할 것을 주장한다. 사용면에서의 편리보다 위생적 관점의 개선을 우선시하였다. 그러나 1930년대 들면 능률적 관점에서 부엌을 더욱 중요하게 다루며, 무조건 숨길것이 아니라 작업의 연관성을 생각하라는 충고로 바뀌게 된다.

“부엌을 안방에 갖깝게 함은 음식 만드는데 직접 관계가 있는 부인이 안방에 있게 되는 등 여러 가지 관계와 편리를 어드려는 까닭이나 실상 이것이 위생상에도 좇치 못할 뿐만 아니라 집전테의 미(美)를 업시하는 것이외다. 그러니까 이 부엌을 집채의 뒤쪽에 둔다하면 드나드는 사람에게도 보이지 아니하고 압뜰이 깨끗하여 질것이외다.” (이훈우, 「주택은 여하이 개량할까?」, 『동아일보』, 1923.01.01.)

“부엌만은 제도와 형식을 변하여 마루에 뒤 안방쪽으로 찬방과 부엌에 좌처를 안치고 (마루와 면하도록), 신을 신지 안코도 연락하게 구조를 만들 것이다. (1)신을 신지 안코 일을 하도록 하며, (2) 음식물에 관한 것은 찬방에 장치하여두되 방식을 미화시킬일, (3)식사는 될 수 잇는대로 찬방에서 하게하여 가족과 늘접촉케할일” (송금선, 「마루, 겨울이면 무용지물, 이용방도는 무엇」, 『동아일보』, 1935.01.01.)

그 외에도 여성지식인을 중심으로 구체적인 도면을 제시하는 부엌개량안이 등장하기도 했다. 건축가 김종량의 부인 조계은은 식재료를 부엌에 들여오는 순서부터 동선에 따라 개량부엌의 능률을 설명하고자 했고²⁷⁸⁾, 경기여상 교장인 송

276) 「쓸데없이 노력드리는 가사처리의 진단(상)」, 『동아일보』, 1938.10.28

277) 「우리의 부엌과 마루를 이상적으로 고치자면」, 『동아일보』, 1935.01.04

278) “먼저 바깥에서나 광에서 재료를 갖다가(고기는 냉장고에 둘 것) 도마와 설거질하느냐 대우에 잇는 선반에서 쟁개비나 기타 기구를 갖다사 설거질대에서 씻어서 도마에 썰어서 솥에 끓여 찬장이나 그릇두는 광에서 그릇을 내서 상보는 선반에서 차리어서 식당으로 가져가게 되었습니다.”(조계은, 「설거질대와 상차리는 선반」, 『新家庭』 1(8), 1933, p.15)

옥선은 주부가 작업하는 곳은 마루바닥으로, 불과 물을 주로 쓰는 영역은 콘크리트 바닥으로 하는 등의 구체적인 그림을 그리기도 했다.²⁷⁹⁾ 이화여전 교수인 김메비의 경우, 서구식 입식부엌과 유사한 부엌계획안을 제시하였는데, 부엌의 다른 바닥부분은 높이고, 아궁이 부분만을 반 지하 계단식으로 독특한 계획안을 제시하기도 했다. 그러나 여기에 대한 구체적인 설명은 찾을 수 없어, 과연 현실성을 갖춘 계획안인지는 판단할 수 없다.²⁸⁰⁾

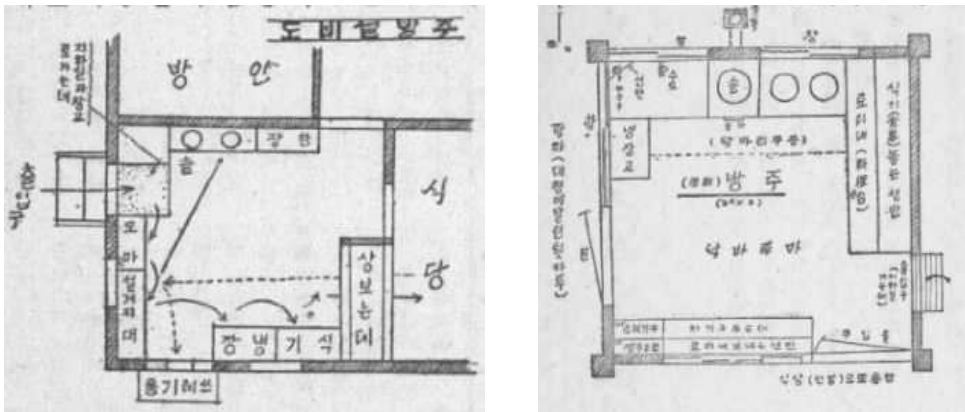


그림 57 조계은의 신식 주방안(좌), 송옥선의 재래식 부엌 개량안(우)
(출처: 『新家庭』 1(8), 1933, p.15, p.17)

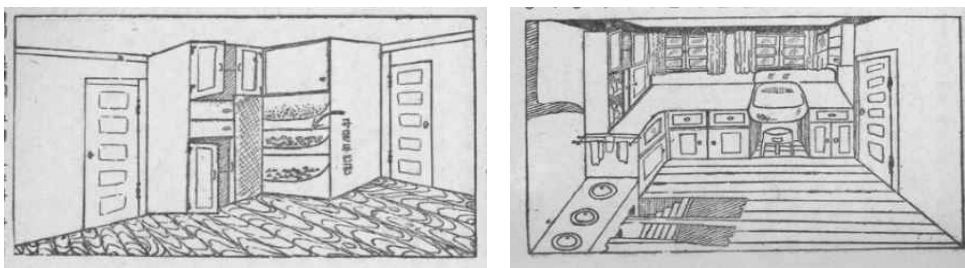


그림 58 김메비의 개량부엌(『新家庭』 1(8), 1933, p.21)

279) “수도, 화덕등 중위에는 콘크리트로 할 것입니다. 요리기구는 합리한 기구들이 발명되는 시대에 있어서 가계가 허락하는 한에서 리동하여 사용할 것입니다. (송옥선, 「다섯가지 개선」, 『新家庭』 1(8), 1933, p.17)

280) 김메비의 부엌개량은 재래식 부엌의 위생적 개선과 관련하여 채광, 환기 등을 강조하는 내용이었으며, 함께 제시한 그림과 크게 연관이 없으며 그림에 대한 구체적인 설명은 기재하지 않았다. (김메비, 「위치, 채광, 환기에 주의하라」, 『新家庭』 1(8), 1933, p.21)

3.2.3. 생활개선운동과 전시체제 하 능률의 변질

이와 같이 ‘능률’은 1920년대 이후의 부엌개량론에서 가장 빈번히 등장하는 단어였다. 그러나 이때의 능률이 글자 그대로의 효율성이었는가에 대해서는 1920년대 이후 상황을 더욱 신중하게 고려하여 판단할 필요가 있다.

생활을 개선하자는 논의는 한말 개화학자들의 위생주거담론에서부터 찾아볼 수지만, 일제강점기를 거치는 동안 동일한 목적으로 같은 주체에 의해 전개된 것은 아니었다. 생활의 개량·개선을 통해 근대화된 사회를 이룩할 수 있다는 표어는 대부분 비슷했지만, 어떤 집단에 의해 어떠한 내용을 다루었는가는 다양한 양상으로 존재했다. 한편에서 자주독립을 위한 실력양성운동의 일환으로서 생활개선을 논하였다면, 다른 한편에서는 식민지 지배담론의 수단으로 생활개선이 논의되기도 하였다.²⁸¹⁾

그러나 적어도 1920년대 이후 ‘생활개선’의 용어가 언급된 주장들은 후자의 성격에 가까웠다. 1924년에는 조선총독부에 의해 ‘생활개선동맹회’가 설립되었고, ‘생활개선’이라는 용어도 1920년대 초부터 구체적으로 언급되기 시작했다. 또한 1920년 1월 같은 이름의 ‘생활개선동맹회’가 일본에서 설립되었던 것을 보아도, 1920년대 중반 이후 한국에서의 생활개선운동이 같은 연장선에서 전개되고 있었음을 짐작할 수 있다. 1925년 생활개선동맹회가 동아일보 지상을 통해 발표한 「생활개선사항」은 일본 생활개선동맹회가 발표한 「생활개선의 표(生活改善の標)」의 요약본과 같았다.²⁸²⁾²⁸³⁾ 생활개선이라는 명목보다는 허례허식

281) 건축분야의 주거담론 연구에서 생활개선운동은, 생활개선론, 생활개선논의, 생활개선의 논의 등 다양한 용어로 언급되었다. 그러나 그 안에 혼재한 식민지배담론과 자주적 실력양성운동을 구분하지 않았거나, 심지어 일제강점기 생활개선논의 전체를 자주적 문화운동으로 성급히 일반화하기도 했다. 그러나 역사학 분야에서 지적하듯이, 일제강점기 생활개선 논의안에는 다양한 주체와 다양한 목적이 혼재해 있었으며, 이를 주거담론과 연결시키고자 할 때에는 그 성격을 구분할 필요가 있다. 본 연구에서는 이와 같은 혼동을 피하기 위해 ‘생활개선운동’이라는 용어를 사용하였고, 1920년 일본 생활개선동맹회, 1924년 조선 총독부에 의한 생활개선동맹회 설립 이후의 개선담론을 말한다.

282) 山口昌伴, 앞의 책, pp.145-155

283) 『生活改善の標』의 목차는 다음과 같다. 1. 社交儀禮의 改善(결혼, 장례, 연회, 방문접객, 연하장, 공중작업, 외국인을 대하는 자세, 국민에 대한 국민의 자세), 2. 服裝의 改善(복장전반에 대한 것, 남자옷, 부인복, 아동복에 관한 사항), 3. 食事의 改善, 4. 旅行其他의 改善(여관, 연중행사 등) 5. 一般生活의 改善

금지와 자원과 시간의 절약을 강조했다.

1. 집회시간을 여행(勵行)할 것
 2. 특히 초대 외는 음식물을 대접치 말 것
 3. 가급적 연회를 폐할 것
 4. 정차장부두의 송영(送迎)은 친근자(親近者)에 지(止)할 것
 5. 결혼과 의식을 질소(質素)히 할 것
 6. 회장(會葬)은 친근자(親近者)에 지(止)할 것
 7. 형식적인 증답(贈答)을 폐할 것
 8. 신년하장(新年賀狀)을 폐할 것
 9. 음식물 기타 일용품의 낭비를 피할 것
 10. 가급적 생산품을 쓰고 기제품(既製品)을 이용할 것
 11. 매월 상당(相當)한 저축을 여행(勵行)할 것
- (「생활개선동맹회, ‘생활개선사항’, 『동아일보』 1925.03.16.)

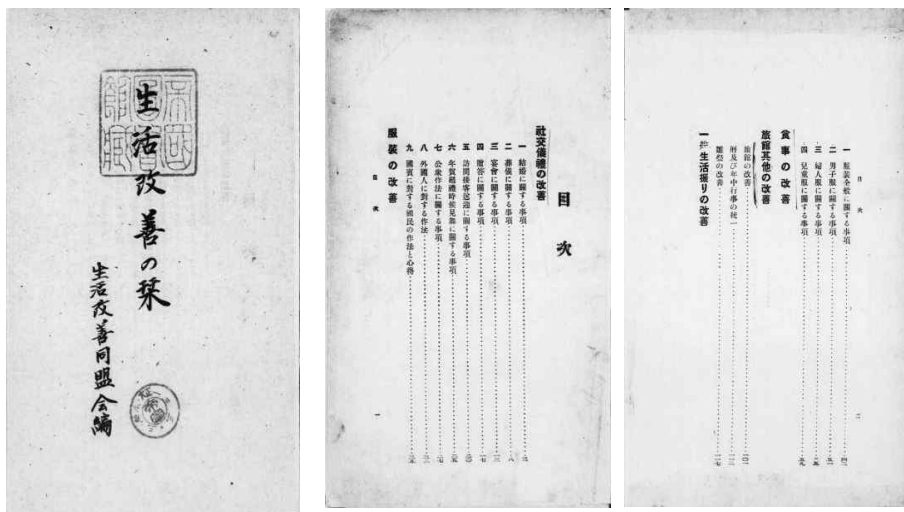


그림 59 1924년 일본생활개선연맹 발간 『생활개선의 규칙(生活改善の規)』

1928년 발간된 『일본가정대백과사휘』에 따르면 생활개선운동의 목적이 절약과 낭비방지에 있음이 분명히 드러나며, 근본적으로 제1차 세계대전 이후 전시 체제를 대비한 국민동원 수단이었음을 알 수 있다.

“생활개선운동은 현재의 생활방법을 고쳐, 보다 바람직한(善い) 생활양식에 근거하고자 하는 운동이다. 여기에는 현재의 생활양식개선에 역점을 두는 소극적 운동과, 보다 바람직한 생활태도를 살고자 하는 적극적운동의 두종류가 있으며, 보통 생활개선운동이라 불리는 것은, 주로 전자로서, 그 발단(端)을 대정 8년 내무성의 민력함양운동(民力涵養運動)을 시작으로 본다. 생활개선운동은 정부·행정의 발상이며, 생활문화의 향상보다 근검질실강건(勤儉質實剛健)한 국민생활을 요청하는, 크게는 민력이 곧 전력(戰力)이라는, 경제적 부담이 적은 국민생활을 구하는 것이었다.

그 후 절미운동·생활개선전람회가 개최되어, 생활개선동맹회·세대(世帶)의 회(동경)·낭비방지회(むだせぬ会 오사카)·국민절약회(상업회의소)등이 조직되었고, 개선운동도 점차 구체화되었으며, 대정10년부터 13년에 걸쳐서는 소비절약선전·근검장려운동이 정부에 의해 기획되었다.”(『일본가정대백과사휘』: 山口昌伴, 앞의책, pp.138-139에서 재인용)

생활개선운동은 생활의 과학화·합리화·경제화라는 거창한 슬로건과 함께 일상적 행위에 관한 모든 것을 바꾸어야 한다는 논리를 만들어갔다. 일상생활의 시간관념, 위생관념, 경제관념 등 정신적 생활 자체를 고칠 것에 대한 지적부터 술잔 돌리기 폐지, 요강폐지, 백의(白衣)폐지, 다듬이질 폐지, 규칙적인 식사 등 아주 사소한 행위에 대한 것까지 ‘생활개선’이라는 이름하에 포섭되어 정치적인 과제로 논의되었다.²⁸⁴⁾

“앗기라 앗기라 금보다 귀중한 시간을. 그리고 약조한 대로 시간을 꼭 직함시다. 한 사람의 게으름이 우리 전테의 손해이다. 알아라 알아라 내 살림 내것으로 하기를. 먹고 입고 쓰는 것은 우리 것으로만 하자. 이리하여야 너도 살고 나도 살 것이다. 끈어라 끈어라 술과 담배들을. 우리 고을 일년 술값시 오십만 우너 담배값시 십만여원이다. 폐합시다 폐합시다 모든 허례를. 이것이 우리의 참된 생활을 할 근본이되다. 합시다 합시다. 누구나 더 금합시다. 장래의 내살림 편케 하기 위하여 이리하여야 우리 생활이 잘될 것이오. 이리 할라면 ‘생활개선회’에 드시오.”(「평북 강계군 생활개선회 선전문」, 『동아일보』, 1923.04.09)

284) 소현숙, 「근대예의 열망과 일상생활의 식민화」, 『일상사로 보는 한국근현대사』, 책과함께, 2006, p.125

총독부 당국이 조선인들의 의식주와 풍속, 습관을 변화시켜 근면과 절약을 생활 속에서 실천하고, 이를 통해 생산력을 증가시키고 식민지 지배체제에 동조하는 식민지민을 만들어낸다는 의도를 품었다면, 다른 한편 조선 지식인들 사이에서는 근대화에 뒤쳐진 민족의 생활방식을 고쳐 문명국가의 국민과 동일한 선상에 선다는 목표도 혼재했다.²⁸⁵⁾ 그러나 ‘더 나은 생활’이라는 구호의 정체는 지극히 모호했으며, 대부분의 사람들은 누구의, 무엇을 위한 개선인가에 대한 근본적 물음은 아무도 제기하지 못했다.

생활개선운동에서 말하는 능률은 기본적으로 시간·자원·비용의 낭비방지와 절약정신에 입각한 개념이었음을 알 수 있다. 따라서 부엌개량에서 강조하는 능률이 서구 근대부엌에서 말하는 테일러리즘적 효율성과 일치한다고 보기는 어렵다. 서구 근대부엌에서 다른 가사노동의 합리화와 능률을 의미했다기 보다, 사실상 주부의 근면성실절약을 강조하는 절약중심의 프로파간다적 성격이 컸다.

부엌 아궁이에 관한 논의에서는 특히 이러한 특징이 두드러진다. 취사와 난방을 분리하여 함실아궁이로 대체하는 것은 일차적으로 부엌의 가장 불편한 점을 개선한 것을 보일 수 있다. 그러나 여기에는 다시 각방의 함실아궁이를 살펴야 하는 문제가 따른다. 방마다 모든 함실아궁이에 불을 때어야 하는 수고스러움에 대한 언급은 전혀 찾아볼 수 없다. 사실상 주부의 가사노동 절감이라기보다 비용 측면에서의 절약을 장점으로 삼는다.

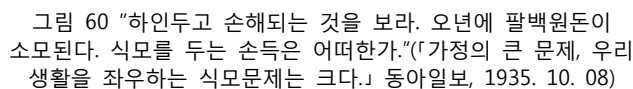
“방에 솔을 달아걸지안쿠 방은 전혀 함실을 만들엇고 구들을 잘 놔서 그런지 해종일 이공탄만 너허두면 방이 식지를 안습니다. 밥은 가스에도 하고 구공탄에도 하는데 밥해먹기가 여간 재미있지 않습니다. 우리는 아이들이 너머 작란 군들이니까 사람이 필요하지 그러치안하면 사람도 필요치안습니다. 우선 사람을 하나 주릴 수 잇으니 그것만 해도 여간한 경제가 아닙니다.” (『생활개선실천보 주방개량안 정남수씨댁 부엌』, 동아일보, 1939.01.07.)

부엌개량의 문제가 여성의 사회 진출이나 가사노동의 합리화가 아닌 가정개량의 차원에서만 강조되었다는 담론적 한계를 인정하지 않을 수 없다.²⁸⁶⁾ 부엌의

285) 소현숙, 앞의책, p.126

286) 박진희, 「일제하 주택 개량 담론에서 보여지는 근대성」, 『담론 201』, 한국사회역사학회논문집, 7(2), 2005, p.103

“식모두는 돈으로 주택을 개량하여 주방을 편리하게”(「절름바리생활을 청산하고 수입지출의 합리화」, 동아일보 1940.01.08.)



- 133 -

이후 전시체제에 가까워지면서 부역의 능률 개념은 더욱 변질되었다. 특히 1931년 중일전쟁 발발이후 일본의 대륙침략과 맞물리면서 전시동원 체제를 만드는데 이용되어²⁸⁸⁾, 부역은 더욱이 건축의 범위를 떠나 거론되었다. 이때 유행처럼 논의된 가사생활의 합리화, 가정생활의 합리화는 사실상 더 아끼고 더 줄여야 한다는 구호와도 같았다.

‘부역은 여자라는 이름을 갖게 된 이상 마땅히 들어가야 할 장소’²⁸⁹⁾ 였으며, 단순히 주부가 밥을 짓는 장소가 아니라 ‘민족융성의 열쇠를 쥔 여성이 들어갈’ 장소로 묘사되었다.²⁹⁰⁾ 가족의 건강은 국가의 흥망성쇠에 연결되는 묘사로까지 고조되어, 부역일은 여성의 ‘숭고한 봉사’에 비유되기도 하였다.

“어두운 부역에서 미숙한 잠을 억제해가며 그들을 위해 바치는 아침밥은 그들의 뼈와 살을 육체적으로 봉양함보다도 한 사회를 끌고가는 그들의 정신적 건전을 향한 숭고한 봉사일 것이다.”(모윤숙, 「여성시론(1) 남성사회초감(上)」, 동아일보, 1935.07.03.)

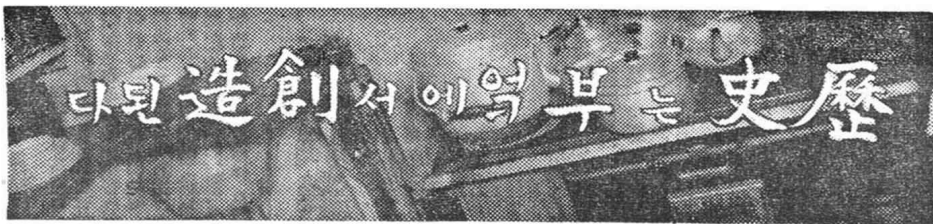


그림 61 “역사는 부역에서 창조된다.” (『국가성쇠와 부역관계』, 『동아일보』, 1938.02.20.)

288) 김미정, 『1920~30년대 대중매체를 통해본 근대 주거문화 수용양상에 관한 연구』, 서울시립대학교 석사논문, 2009, p.33

289) “우리들은 여자라는 일흔을 갖게 된 이상에는 부모를 공경하고 남편을 섬기고 아해들을 기르는 중한 책임을 면할 수는 도저히 없느니만큼 먼저 부역으로 들어가야만 하겠다.” (『여성시론(23) 먼저 부역으로 들어가자』, 『동아일보』, 1935.08.07.), “부역은 여성의 직장이자 고유한 경제영역, 이를 등한시 하는 것은 자기가 할 일을 하지 못하는 수치”(김중순, 「여성시론(18) 여성과 직업」, 『동아일보』, 1935.07.27.)

290) “교양없고 향상이 없이 부역에서 밥이나 해먹기에 몰주한 어머니한테서 우수한 아들을 나키는 애초부터 기대를 마십시오.” (『민족융성의 열쇠는 여성이 잡고 있다(완)』, 『동아일보』, 1937.08.18.)

이와 같이, 부엌개량론이라 명명되는 담론의 내부에는 일본의 부엌개량을 통한 입식부엌과 편리한 작업공간에 대한 동경과 실천의지가 있는가 하면, 총독부 하 생활개선운동 추진에 따라 ‘능률’ 개념이 변질되어 가는 양상도 혼재한다. 그 사이에서 1920-30년대 유행했던 ‘과학화’, ‘합리화’라는 구호가 양측을 구분할 수 없는 애매한 연결고리에서 남용되었던 것으로 판단된다.

부엌개량론이 집중되었던 1920-30년대의 논의만 놓고 보더라도, 20년 가까이 재래부엌에 대한 수많은 질타와 개선의 요구에도 불구하고 이상적 부엌은 잡지 속 그림에만 존재했다. 아궁이 부뚜막을 시멘트로 바꾸고 분구를 개량하는 정도에 그쳤을 뿐, 1950년대까지도 사실상 전통부엌방식과 크게 다를 것 없는 부엌을 벗어나지 못했다.



그림 62 좌- '상류가정의 취사장'(조선총독부, 1931) / 우 - '중류가정의 식기'(조선총독부, 1937)
(출처: 국가기록원 소장자료)

3.3. 박길룡의 부엌개량안으로 본 한국 근대부엌의 표상

앞서 살펴본 바와 같이 부엌개량론의 실천적 의지가 식민지 상황에서 어쩔 수 없는 담론상의 한계에 갇혀버렸다 할지라도, 부엌에 대한 전통적 인식의 변화에 큰 전환점을 마련해 준 것은 분명하다. 본 절에서는 박길룡의 부엌개량안을 대표적 사례로 일제강점기 근대부엌의 표상을 살펴보고자 한다.

잘 알려진 바와 같이, 박길룡의 주택개선은 부엌에서 시작하였다.²⁹¹⁾ 특히, 주택의 개량에서 부엌을 제외하는 행위는 ‘개선의 근본 의의를 망각한 것이며, 화가(花街)의 매춘부가 자기의 병독을 현대의 화장법으로 감추어보겠다 하는 것과 그다지 차이가 없는 것’이라는 표현에서는 부엌개량에 대한 박길룡의 의지를 읽을 수 있다.²⁹²⁾

그에게 부엌은 ‘식료를 조리하는 장소니 주택에는 없지 못할 가장 중요한 부분이며, 주거발생의 근원을 보아도 제일 처음에 생긴 부분’²⁹³⁾으로서 중대하지 않을 수 없었다. ‘주방은 생활을 지지하는 식료를 취급하는 중대한 장소라기보다는 기관’²⁹⁴⁾이며 따라서 ‘보건상에 절대로 완전을 기할 필요’²⁹⁵⁾가 있으니 ‘불완전한 주(廚)는 가족의 보건을 기필치 못할 뿐 아니라 주부의 행복을 유린하는 것이니, 곧 가정생활을 불행케 하는 것’²⁹⁶⁾으로 표현한다.

박길룡의 부엌개량안에 대해서는 1932년 8월 동아일보에 6회에 걸쳐 게재한 「주에 대하여」에 잘 나타나 있지만, 그 외 주택의 개량에 관해 신문 및 잡지 등에 기고한 글을 통해서도 알 수 있다. 신문, 잡지·여성지, 기관지 및 그 외 2권의 저서²⁹⁷⁾와 미발표원고²⁹⁸⁾를 통해 부엌계획의 특징을 알아보았다. 그 중 평·

291) 우동선, 앞의글, , p.86

292) 박길룡, 「주에 대하여 1」, 『동아일보』, 1932.08.08

293) 박길룡, 「주에 대하여 1」, 『동아일보』, 1932.08.08

294) 박길룡, 「주에 대하여 3」, 『동아일보』, 1932.08.11

295) 박길룡, 「주에 대하여 1」, 『동아일보』, 1932.08.08

296) 박길룡, 「주에 대하여 3」, 『동아일보』, 1932.08.11

297) 『재래식 주거개선에 대하여 제1편』(1933, 자비출판), 『재래식 주거개선에 대하여 제2편』(1937, 以文堂)

298) ① 소액 수입자 주택시안 ② 노무자 주택시안 ③ 주택영단에 기대 ④ 재래식 온돌구

단면도나 실내투시도, 규모나 향이 명시된 기고문을 다음 표로 정리하였다.

표 9 박길룡의 작품과 기고문 중 부엌계획을 알 수 있는 자료

	매체	날짜	제목	향	부엌 면적 (평)	연면 적 (평)	건축 면적 (평)	비고
1	조선 일보	1926. 11.09	우리 주가계획에 대한 나의 고찰(2-4)	북동	-	-	-	평면도
2	조선 일보	1926. 11.10	우리 주가계획에 대한 나의 고찰(2-5)	북서	-	-	-	평면도
3	조선	1928.10	개량소주택의 일안	북동	2.25	-	11~12 내외	평면도
4		1929.01	K군 주택의 '스케치'	남동	2.25	-	22.66	평면도
5	조선	1929.02	L씨 저의 설계개요	북 북 서	-	88.88	40.11	평면도
6	실 생 활	1932.01	개선의 소주택안	북동	-	-	-	평면도
7		1932.06	소주택설계안(1)	남동	2.25	-	16.5	평면도
8		1932.07	소주택설계안(2)	남 서 서	2.25	-	26.25	평면도
9		1932.08	소주택도안(3)	북동	2.5	-	16.5	평면도
10		1932.09	개량소주택의 일안(4)	남 남 동	2.25	-	11~12 내외	평면도
11		1932.10	개량소주택의 일례(5)	북 동 동	약2칸(약2평)	-	10칸 3/4	평면도
12		1932.11	개량소주택의 일례(6)	북동	-	-	22	평면도
13		1932.12	개선의 소주택안	북서	2.5	-	17	평면도
14		1933.01	개량소주택의 일안	북서	3(찬마 루 포함)	-	18.25	평면도
15		1933.02	개량주택안	동동	-	-	-	평면도
16		1933.03	개량주택안	동동	3.75	-	24.5	평면도
17	동아 일보	1932.08	주에 대하여4~6	남 향 > 동 향	1.52	-	7.63	평면도 단면도 실내투 시도
18	여성	1936. 04	새살림의 부엌은 이렇게 했으면	-	-	-	-	평면도 실내투 시도

조⑤ 온돌개선에 대하여 ⑥ 시국과 주택건축 ⑦ 시국과 주택설계에 관하여

먼저 향을 살펴보면, 북동 혹은 남동을 제시한 것으로 보아 주로 동향을 선호한 것을 알 수 있다. 그런데 부엌의 면적은 건축면적과 무관하게 대략 2.25평대가 가장 많았다. 이것은 부엌면적을 건축면적 대비한 일정 비율로 산정하였다고 보다, 개량부엌의 표준 면적으로 대략 2~3평을 설정해 놓았다고 볼 수 있다.

두 번째, 부엌이 음식을 만드는 장소로서의 본연의 기능에 충실할 것을 강조하였다. 이에 대해서는 「주에 대하여」의 기고 1, 2회에 걸쳐서 다루었던 재래부엌에 대한 평가에서 더욱 잘 들어난다.

1회에서는 함흥지방의 정지간을 설명하였는데, 추운 지방에서 능률적일 수 있으나 부엌으로서의 독립적 기능을 갖추지 못하고 다른 영역과 공간사용을 구분하지 않은 ‘원시적’이라 지적하였다. 한 개의 실이 수면, 식사, 육아 등의 거주로서의 모든 생활행동을 용납하는 것은 원시시대의 거주형식이며, 마치 생물이 최초로 단세포에서 차차 진화되어 복잡한 조직과 체계를 가진 고등동물에 달한 것과 같이 진화²⁹⁹⁾함이 마땅한 것에 비유한다. 다음의 단락에서 잘 드러난다.

“얼른 생각하면 대단히 편리하다. 몸을 그다지 움직이지 아니하여도 모든 일을 다하게 되는 가장 능률적이라고 하겠다. (중략) 그러면 주방을 가지고 여러 가지 목적에 겸용한다 함은 불완전함은 물론이다. 이것은 원시시대의 형태가 그대로 남아 있는 것으로 볼 수 바게 었다. 또 이 함흥지방의 ”정지간“은 다른 지방의 ”붓두막“(술걸넌곳)을 뒤로 넓게 한 것으로 볼 수가 있으니, ”정지간“에서 자고, ”붓두막“에서 먹는 것으로 볼 수 밖에 없다. ... 아모리 생각하여도 ‘붓두막’에 앉은 것 같다. 붓두막에서 사는 세움이다.” (박길룡, 「주에 대하여 1」, 『동아일보』, 1932.08.08)

2회에서는 경기지방의 재래부엌을 설명하였는데, ‘불편하고도 능률없는 형식’³⁰⁰⁾을 가장 문제점으로 꼽았다. ‘함흥지방의 부엌이 편리하지만 원시적형식’이라면, 경성형의 부엌은 편리하지도 못한 원시적 형식’이라 평가한다. 함흥지방의 정지간이 부엌에서 사는 셈이라면, 경성지방의 부엌은 ‘부엌에 필요한 요소

299) “이 한 개로 된 거주형식이 인류문화의 진전을 따라 복잡한 조직을 가진 거주형식으로 진화해야 온 것이다. 이것이 마치 생물진화형태에 잇서 최초에 단세포 생물이 차차로 진화되어 복잡한 조직과 체계를 가진 고등동물에 달한 것과 가튼 진화행정이다.”(박길룡, 「주에 대하여 1」, 『동아일보』, 1932.08.08)

300) 박길룡, 「주에 대하여 2」, 『동아일보』, 1932.08.10

들(장독대, 뒤주, 찬장 등)이 집 전체에 여기저기 있으니 이 역시 집 전체를 부엌화 한 것이나 마찬가지이며, 이 역시 부엌에서 사는 셈'이라 보았다.

‘주방은 주방, 식당은 식당, 침실은 침실이며, 각기 사용목적이 서로 다를름 따라 구성이 특수’³⁰¹⁾하다는 생각은 「주에 대하여 3~6회」에 걸쳐 잘 드러난다. 부엌은 오로지 음식의 조리에 충실한 곳으로 그리고 있으며, 크게 식당(내실), 배선을 위한 공간(찬마루), 고용인과의 연락관계(식모방)의 세 영역으로 둘러싸인 곳으로 묘사된다.³⁰²⁾ 음식을 조리하는 기능을 가진 중심공간은 부엌이지만, 그것과 필수적으로 연결되어야 하는 영역으로 내방과 식모방의 위상도 무시할 수 없다.

세 번째, 부엌에서의 취사와 난방을 분리할 것을 주장하였다. 전통적으로 취사와 난방을 겸용했던 부뚜막과 아궁이의 존재에 대해서는 시기에 따라 생각의 변화를 보인다. 1930년대 초반까지의 기고에 따르면, ‘난방법이 온돌인 이상 내방과 직접 연속케 하는 것이 필요조건’이라고 하며, 취사난방 겸용의 부뚜막을 그대로 두었다. 솔 한 개 정도 걸 수 있는 정도의 입식화덕이 있으나 이 화덕은 어디까지나 ‘하계(夏季)에 밥 짓는 곳’에 불과하므로, 부엌의 주요 화력은 역시 아궁이로 설정하였음을 알 수 있다.

그러나 1936년·38년의 부엌개량안에서는 부뚜막을 없애는 계획으로 바꾸었다.³⁰³⁾ 부뚜막의 설치로 인한 마루와 부엌과의 바닥차이를 없애서 동선상의 능력은 물론, 일광의 확보를 위한 최선책으로 강구하게 된 것으로 보인다.

“ 부엌에서 취사난방 겸용의 부뚜막을 없애고 음식물만을 끓이는 화덕을 바닥에서 높이하여 서서라도 불을 때게 하고, 온돌의 불은 달는 곳으로 하여 난방 전용의 함실 아궁이로 하면 부엌 바닥을 높이할 수 있습니다. 부엌바닥을 마루나 방바닥과 같은 높이로 하거나 오촌가랑 열게 하는 것이 대단 편리하고 출입문은 재래는 마루나 방에 일단 마당에 내려가서 출입하게 되었으나, 이것을 마루나 복도에서 직접 출입하도록 할 것입니다. 바닥이 높으면 편리할 뿐 아니라 채광이 잘되어야 양명하여집니다.”(박길룡, 「새살림의 부엌은 이렇게 했으

301) 박길룡, 「주에 대하여 1」, 『동아일보』, 1932.08.08

302) “하녀실, 식사실과 직접 연락이 되는 관계로 주방은 언제든지 내방과 연결하게 할 필요가 있다.” (박길룡, 「주에대하여-3」, 『동아일보』, 1932.08.11)

303) 박길룡, 「새살림의 부엌은 이렇게 했으면」, 『여성』, 1936

면」, 『여성』, 1936)

네 번째는 채광과 환기의 중요성이다. 이것은 부엌의 개량이 필요했던 위생적 이유와 더욱 직결된다. 그를 위해 우선적으로 다락을 폐지할 것을 강조했다. ‘부엌은 음식물 조리로 여러 가지 가스가 생겨 다른 부분보다 천정이 높아야 할 것인데, 도리어 천정이 낮게 되어 통풍이나 채광으로 보아 생각할 여지가 있는 것’³⁰⁴⁾이며, 부엌의 천정고를 높이기 위해서는 당시에 2층으로 쓰고 있던 부엌의 다락을 없앨 것을 주장하였다. ‘부엌이 음산해지는 것은 다락 때문’³⁰⁵⁾이라 생각했다.

위생적 환경을 위해서는 배수·배기설비도 중요하였다. 이러한 생각은 문장으로 언급되지 않았을 뿐, 박길룡의 부엌계획에서 지속적으로 암시하고 있다. 「주에 대하여」의 실내투시도에서도 부엌은 다락이 없으며, 더욱이 화덕위에 설치된 배기구는 기본적으로 천정과 지붕사이의 덕트 설비를 전제한 것으로 보인다.

“부엌이 어두우면 음식물이나 식기를 정결하게 씻을 수가 없으니 위험한 일입니다. 광선이 드러오지 못하고 통풍이 잘 되지 아니함으로 소독이 못되어 병균 배양을 하기에 적당한 장소가 되어버립니다. 적어도 벽의 두면은 전부 유리창으로 하지 아니하면 채광이나 통풍이 불완전합니다. (중략) 배기 설비가 없으면 음식냄새가 온 집안에 퍼지므로 대단 불쾌한 것이고 배수설비가 불완전하면 채광이 불완전한 것과 같이 병균이 발생하기 쉽게 됩니다. 배기설비로는 창을 개폐하는 것도 좋으나 창만으로는 불충분함으로 반드시 부엌천정을 지붕우에까지 두러 배기통을 달아 노아하 할 것입니다.”

마지막으로 선진부엌에 대한 소개와 응용이다. 입식의 부엌가구는 재래부엌에서는 없던 것으로서, 해외사례를 참고하여 소개하였다. 이는 1932년 「주에 대하여」에서 다루는 개수대를 ‘일본의 나가시(流し), 영어로 Sink’라 소개하는 것에서도 드러난다.³⁰⁶⁾

304) 박길룡, 「생활개선사안, 부엌에 대하여」, 『동아일보』, 1938.01.01

305) 박길룡, 「건축가의 입장에서 온돌만은 절대 유지합니다.」, 『동아일보』 1939.01.06

306) “도중(圖中) (가)는 일본말로 流し라고 하고 영어로는 Sink라는 것이니 우리 조선말로는 적당한 명칭이 없다. 이것은 주방의 중심이 되는 것으로 주방의 대소를 물론하고 결

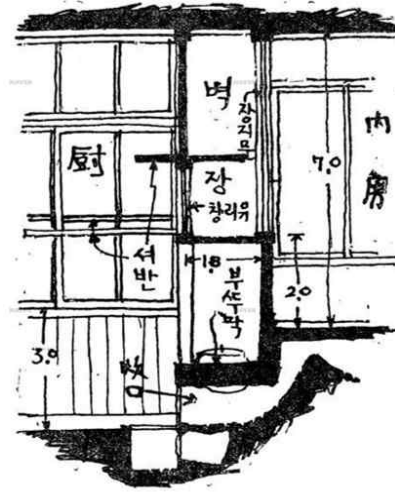
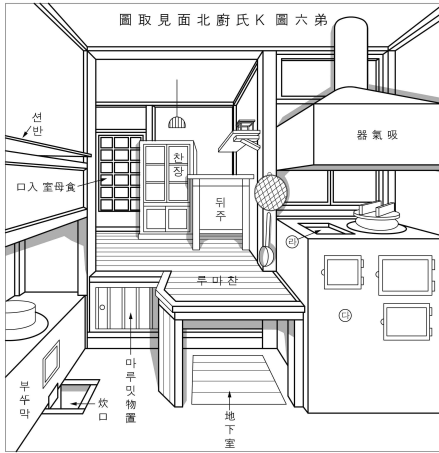


그림 63 박길룡의 「주에 대하여」 중 K씨 주택의 부엌 계획안
- 실내투시도(좌) / 부엌과 내실사이의 배선대 겸용 벽장 단면(우)
(출처: 좌 - 서울대 건축사연구실 작성, 우- 「주에 대하여」)

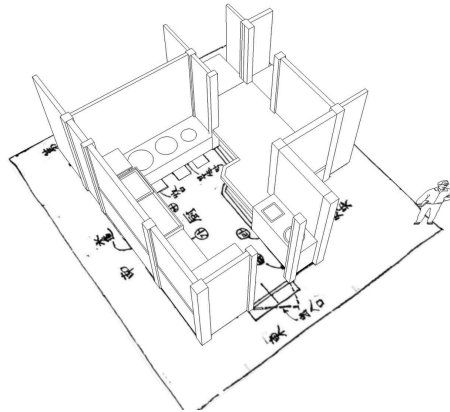
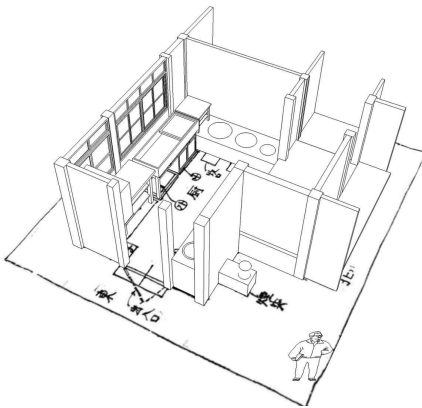


그림 64 박길룡의 「주에 대하여」 중 K씨 주택의 부엌 계획안
(스케치업 모델링, 도연정 작성)

특히, 배선대 겸용으로 유리창 달린 벽장을 둔 것은 다이쇼기 이후 일본 중류 가정에서 식당과 부엌사이에 두는 것으로 유행했던 ‘해치(ハッチ, Hatch)’를 응용한 것으로 볼 수 있다.³⁰⁷⁾³⁰⁸⁾ 같은 시기 일본의 부엌가구 사례를 참고하여 우

할 수 없는 것이다.”(박길룡, 「주에 대하여 6」, 동아일보 1932.08.14.)

307) 해치는 식사실과 부엌 사이의 배선작업을 돕기 위한 장치로서, 일본 다이쇼기 중류

리 부엌의 실정에 맞게 응용하고자 한 것으로 판단된다.³⁰⁹⁾

“ 내방편에는 네 쪽 장지문이 되고 주방편으로 초자창(미다지)가 있어 벽장안에 있는 것을 내방이나 주방에서 자유로이 집어 쓰게 되었고 그뿐 아니라 내방에 있는 주부가 장지문만 열면 초자창을 통하여 주방에서 일하는 식모를 감독 혹은 명령하기에도 대단 편리하다.”

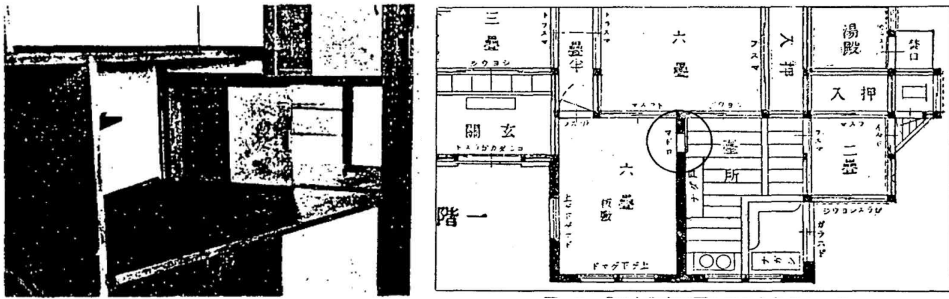


그림 65 다이쇼기 일본 중류주택의 '해치'에 대한 소개 사례: 좌 - 후지이 실험주택의 해치, 우-『일본주택백도(日本住宅百圖)』에 소개된 해치
(출처: 山岡真澄、丹羽和彦、앞의글, p.79)

주택을 중심으로 유행하였다. 이것은 식모의 채용을 전제로 한 것으로, 대부분의 경우 식사실 측에 주부가, 부엌측에는 식모가 일한다는 것을 가정한 평면으로 볼 수 있다. 당시의 해치가 현대의 '대면식 키친'과 다른 것은, 해치의 부엌 쪽에는 식모가 있었다는 점이다. 따라서 해치를 둠으로써 식모의 가사노동영역의 한정지으며, 식사시에 식모의 식사실 출입을 억제하려했던 가능성도 생각해 볼 수 있다. 당시 일본의 『文化的住宅の研究』에서는 해치의 이점에 대해, “식모가 취식용의 기물(器物)을 운반하거나 배선할 적에, 일일이 차노마(茶の間)안에 들어오지 않고도, 가족의 누군가가 선반(棚)에서 손쉽게 기물을 출입시키는 것이 가능하며, 손님과 식사를 할 때에도 식모가 별도로 복장을 고쳐입지않고 복도 혹은 부엌에서 직접 꺼내오는 것이 가능하므로, 실내에서는 어느 하나 눈에 거슬리는 일이 없다”고 밝힌 것을 볼 수 있다. (山岡真澄、丹羽和彦、『ハッチから見たわが国近代住宅における食事関連諸室の性格とその変容』, 『日本建築学会計画論文集』, 538, 2000, pp.77-83)

308) 1960년대에 들어 ‘햇취’, ‘해치’ 등의 명칭으로 이에 대한 소개가 다시 등장하는 것을 볼 수 있다.(4.1.2.의 p.165, 5.1.2.의 p.208의 각주 참조)

309) 박길룡은 중년에 ‘외래양식 모방의 불가피성’을 주장(1937)하였다. 특히 재래식을 포기하는 것은 “조선식 주택의 개선은 재래식을 개량해서 행하기 보다는 재래식을 포기해 버리고 일식 주택 양식에 조선인의 생활양식으로부터 도출해 낸 수법을 조금 도입하는 것이 빠른 길이고 또 당연하다.”(박순애, 『박길룡의 생애와 건축』, 홍익대학교 석사학위논문, 1981, p.132)

박길룡은 당대의 남성·여성 지식인을 포함한 가운데에서도 부엌에 대해 가장 많은 제언을 한 인물로, 평·단면도와 실내 투시도 등을 구체적으로 제시하면서 위생적이고 능률적인 부엌 계획을 주장하였으나, 이상적 부엌과 현실적 부엌과의 괴리를 좁히지 못했다는 한계를 부인할 수 없다.

여기에는 당시의 사회 경제적 상황과 현실적으로 취사·난방을 쉽게 분리할 수 없는 온돌기술의 문제도 이유로 들 수 있다. 그러나 이상의 고찰을 통해서는 부엌개량론의 능률 개념이 서구 근대부엌의 효율성처럼 건축적으로 명확하게 드러나지 않는다는 점이 가장 두드러진다. 특히 기본적으로 식모의 노동을 전제로 한 부엌이었다는 점은 당시 부엌개량론에서 빈번히 등장하는 식모폐지론에 모순되는 것으로, 부엌개량의 담론과 실천이 일치하지 못했던 시대적 한계로 판단된다.



그림 66 일본 『중등교육 가사신교과서(中等教育 家事新教科書)』에 실린 개량 부엌(좌, 1931, 9) / 박길룡의 개량부엌 (우, 『주에 대하여 4』, 1932, 8)

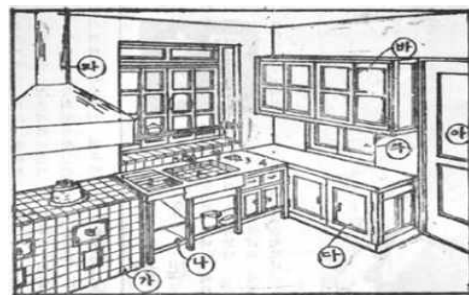
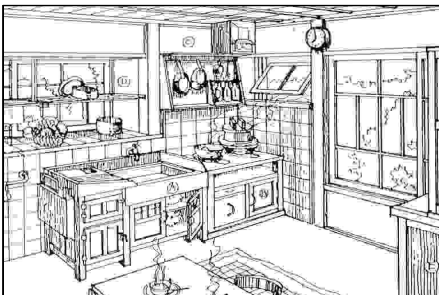


그림 67 좌 - 1920-30년대 일본에서 유행한 '스즈키고등취사대'(출처:『住宅』 1936년 2월호) / 우-박길룡의 부엌개량안 삽화(출처: 「새살림의 부엌은 이렇게 하였으면」, 『여성』 창간호, 1936.04.01)

3.4. 소결

시기적으로 볼 때 1920~30년대 한국의 부엌개량론은 미국과 유럽을 중심으로 합리적 가사운동과 근대부엌에 대한 관심이 고조되었던 때와 유사하다. 부엌이 달라져야 하는 근대적 필요성을 인식하기 시작했다는 점에서 일제강점기 부엌개량론은 한국 근대부엌 시작에서 중요한 전환점으로 의미를 가진다.

또한 근대부엌이 시작되는 동서양의 공통점으로, 주부로서의 여성을 대상으로 새로운 부엌의 중요성을 강조하는 사회적 현상도 볼 수 있다. 부엌을 하인이나 대가족 하에서의 협업노동이 이루어지는 작업장이 아닌, 주부 한 사람이 일하는 공간으로 인식하게 된 것이 한국 사회에서도 20세기 이후 두드러진 현상이었음을 확인할 수 있다.

이에 대해서는 서구 근대사회의 가정성과 20세기 초 한국 가정담론과의 유사성을 이유로 들 수 있겠으나, 두 경우가 정확히 일치하는 것은 아니다. 서구의 가정성은 자본주의 산업사회의 유지하기 위한 수단적 이데올로기였던 것에 반해, 한국의 가정담론은 표면적으로 근대국가를 표방한, 사실상의 식민지배 전략의 성격이 컸다. 서구 사회와는 달리 20세기 초의 한국 사회는 본격적인 산업사회로 진입하였다고 어려웠으므로, 가정담론은 오히려 식민지 근대국가의 여성동원을 위한 담론적 전략으로 해석할 수 있다.

구습의 전통대가족제에서 근대적 소가족으로 재편하는 것은 식민지 근대화에도 유용한 국민형성의 도구였다. 한국의 부엌개량론은 식민지라는 특수한 시대적 배경에서 전개되어, 가정개량을 추구하고 여성을 현모양처로서 고무시키기 위한 담론적 매개로 활용되었다. 부엌개량론을 바탕으로 설비 기술이 눈부시게 도약하였다거나 디자인적 발전을 이루었다기 보다는, 가정과 여성을 담론적으로 연결하는 매개체이자 수단으로 더욱 중요시되었던 것을 알 수 있다.

이러한 측면에서 1930년대의 능률이라는 키워드는 중요한 의미를 가진다. 1920년대의 부엌논의가 단지 위생적 이유에서 부엌을 바꾸어야 하는 주장을 전개했다면, 1930년대가 되면, 능률을 중심으로 어떻게 개선하여야 한다는 구체성을 띄기 시작하는 것을 확인할 수 있었다. 프랑크푸르트 키친이 출현하여 유

립사회에 파급력을 넓히기 시작하는 것도, 미국사회에서 부엌가구와 가전에 대한 선전이 급증하는 상황도, 1920년대 후반 1930년대였던 것과 시기적으로 유사하다.

1930년대의 능률성 유행현상의 배경은 세 가지로 추정해 볼 수 있다. 첫째, 가장 직접적으로, 비슷한 시기 서구 근대부엌의 주요 개념인 효율성이 한국사회에 소개되었을 가능성이다. 1880년대 메이지 말기에 이미 일본사회에서는 서구 부엌에 대한 동경이 시작되었고, 1910년대에는 미국의 가정과학운동처럼 테일러리즘을 도입하고자 하는 경향이 일어났고, 이때부터 부엌에서 ‘능률’이라는 가치를 부각시켰다. 1910년대 후반에는 능률개념을 바탕으로 동선을 단축하고 입식부엌을 강구하는 움직임이 활발했던 것을 보면, 당시의 한국 지식인들 사이에서도 일본을 통한 서구 근대부엌에 대한 동향파악이 없었으리라고 단언할 수는 없다. 특히 1930년대에는 미국에서 가정학을 공부하고 돌아온 여성학자들이 대학과 여학교에 부임하기 시작하였다는 점을 볼 때, 서구 근대부엌에 대한 인식이 있었을 것으로 추정할 수 있다.

두 번째는 과학화의 유행이다. 그러나 당시의 과학은 비단 흔히 생각하는 자연과학을 지칭하는 것이 아닌, 근대사회의 모든 합리적 가치를 통칭하는 단어로 존재했으며, 전통적 미개함을 깨우쳐줄 신문명과 같은 의미로 통용되었다. 이때 과학의 실천과 더불어 능률이라는 단어가 동반되고, ‘과학적 방법’을 통해 능률을 달성할 수 있다는 주장이 반복적으로 제기되었지만, 사실상 정확히 무엇이 과학인지를 명시한 바는 없다. 문명적 미개함을 과학으로서 깨치고 합리적인 생활을 추구하자는 의도로서 능률담론이 양산된 것일 수도 있다.

세 번째는 생활개선운동의 전개에 따른 능률의 강조였다. 생활을 고치자는 논의는 이전부터 있었지만, 이것이 본격적으로 ‘생활개선’이라는 단어로 통용되는 것은 1920년대 이후의 일이었으며, 구체적으로 1924년 총독부 산하의 생활개선연맹회의 결성에서 비롯된다. 생활개선운동에서 강조한 것의 모든 일을 능률적으로 하자는 구호였으며, 비단 부엌에 국한된 것이 아닌 생활전반의 능률을 촉구했다. 그런데 1920년대 이후의 생활개선운동은 전시에 대비하여 자원과 물자를 아끼기 위해 허례허식을 피하고 생활을 간소화하자는 목적이 더욱 컸다. 1931년 만주사변, 1937년 중일전쟁이 발발하면서 생활의 간소화 목소리는 더욱 높아졌다.

이러한 상황에서 당시 부역의 능률이란, 서구의 근대부역이 말하는 가사노동의 합리화, 즉 동작의 수치화와 분석, 쓸모없는 동작의 제거와 동선의 압축과 같은 원리와 정확히 일치 할 수는 없었다. 그보다는 오히려 주부의 성실, 근면, 절약, 연구, 노력을 강조하는 규범으로서의 능률 개념으로 확산되었다. 대표적 사례로 부역개량론을 통해 식모의 존재를 맹렬히 비난했던 것에 반해, 건축가 제시한 개량부역의 실제적 노동자로 식모로 상정하고 있는 등, 이상과 현실의 괴리를 좁히지 못한 것을 알 수 있다.

부역에서의 취사와 난방을 분리하자는 주장이나 입식화구의 설치 등은 앞선 시기의 전통부역의 관점에서 볼 때 획기적인 변화로 볼 수 있다. 그러나 일부 계층 부역의 부분적인 개량에 국한되었을 뿐 사실상 전통부역의 모습을 고수할 수 밖에 없었다. 부역개량론의 내부에는 부역을 실제적으로 바꾸고자 하는 의지와 식민계몽이라는 이중적 의도가 양립하였으며, 구체적 성과물이나 파급력을 갖지 못한 채 담론상의 전개에 머물렀다.

제 4 장 한국 근대부엌의 전개

4.1 경제개발기의 능률적 부엌

4.2 아파트 부엌의 합리화

4.3 소결

4장에서는 해방 이후 한국 주거에서 서구식 ‘가사노동의 합리화’ 방법론을 도입하여 근대부엌의 초기적 모델을 형성하는 과정을 고찰한다. 일제강점기 부엌 개량론에서 정립된 능률의 개념이 1960~70년대 이후 한국 부엌에 이어지는 현상을 볼 수 있으며, 이 과정에서 서구식 근대부엌을 적극적으로 도입하고 확산시켜 나가는 양상을 분석한다.

해방 이후의 한국 사회에서도 부엌개량은 가정개량과 같은 의미의 수단으로 이용되었으며, 부엌개량 사업에 여성이 동원되는 현상 또한 이전시기의 양상과 유사하다. 도시와 농촌의 경우, 부엌개량의 방향이 각각 어떠하였는지를 살펴보고, 최종적으로 한국 주거문화에 보편적으로 수용된 근대부엌개념의 유형과 특징을 고찰한다. 또한 아파트라는 새로운 주거 유형안에 전통적 부엌사용방식을 수용하는 초기의 단계를 고찰하였다. 서구식 입식부엌을 추진하는 과정을 통해 절충되거나 간과되었던 요소를 찾아보고, 아파트를 중심으로 1960년대 부엌계획의 특징을 고찰하고자 한다.

4.1. 경제개발기의 능률적 부업

4.1.1. 국가재건과 국민생활의 합리화

(1) 신생활운동과 여성동원

해방과 한국전쟁 이후 한국 사회의 주거담론은 국가재건과 맞물려 전개되었다. 국가재건사업은 국민생활환경을 물리적으로 복구하는 것과 동시에 의식주 개량과 같은 일상적 혁신운동이기도 했다. 대표적으로 1950년대 ‘신생활 운동’, 1960년대 ‘재건국민운동’, 1970년대 ‘새마을운동’은 계몽적 성격이 두드러진 국민생활 근대화사업이었다. 주거환경을 개선하기 위해서는 생활방식부터 고쳐나가야 한다는 주장이 반복적으로 강조되었다.

앞서 일제강점기의 주거담론과 비교할 때, 이 시기의 국가사업과 논의는 국가가 더욱 적극적으로 개입하고 관련 정책을 추진해간다는 점이라 볼 수 있으며, 비로소 식민해방 이후의 본격적인 주거 근대화 과정으로 볼 수 있다. 그러나 근대화를 위해 생활자체를 개량해야 한다는 구호는 일제강점기 생활개선운동의 방법론을 상기시킨다는 점이 주목된다. ‘생활의 합리화, 과학화, 간소화’와 같은 슬로건도 유사했으며,³¹⁰⁾ 기본단위로서 가정개량의 중요성을 강조하는 것도 동일한 방법론이었다. 더욱이 여성의 가정 내 역할과 성실성을 강조하고, 성공적인 가정개량이 국가발전으로 이어진다는 논리는 이미 앞선 시기의 가정담론에 편승하여 거부감 없이 전개될 수 있었다. 부업의 변화요구와 이유도 생활 및 가정생활개선에 있어 중요하였다.

국가근대화에 여성을 동원하였던 대표적 예로서, 부녀국³¹¹⁾은 내무부와 더불어

310) 1950년대 신생활운동은 ‘생활의 합리화, 과학화, 간소화’를 슬로건으로 내세웠다. 이것은 이승만 정권의 전후 재건 전략과 일상 동원 전략을 보여줄 뿐 아니라, 남한의 근대 국가 형성에서 가정이 어떤 역할을 부여받았는지 잘 보여준다. (김은경, 「1950년대 신생활 운동 연구」, 『여성과 역사』11, 2009, p.205)

311) 부녀국은 1946년 9월 미군정의 민주주의 개혁의 일환으로 공포된 ‘부인국(婦人局)설치령’(미군정 법령 107호, 1946.9.1.)에 의해 설치되었다. ‘부인국 설치령’에 따르면 ‘조선 부인의 사회, 경제, 정치 및 문화적 개선에 관하여 군정장관에게 進言하는 것을 직능 및 업무의 하나’로 삼고 있다. 부인국 설치의 정치적 배경과 의미 등에 대해서는 다음의 논문을 참고할 수 있다.; 정현미, 『대한민국 제1공화국의 여성정책연구』, 이화여대 박사학위논문, 2004; 황정미, 「해방 후 초기 국가기구의 형성과 여성(1946-1960) - 부녀국을 중심으로

어 1950년대 신생활운동을 관장하는 주요기관이었다. 부녀국은 신생활을 계몽하기 위하여 1947년 1월부터 잡지 『새살림』을 발행하였으며, 1949년에는 부녀국 산하에 생활개선과(1955년 2월 ‘생활과’로 개칭)를 신설하여 신생활 업무를 관장하였다.³¹²⁾³¹³⁾

신생활운동이란 해방 직후 민간주도의 생활개선운동으로 시작하여 1950년대에는 이승만 정권 하 근대화 사업으로 이어졌던 생활개선의 움직임을 말한다. 시기와 주체, 명칭의 구분에 있어서는 연구자 별로 다소 상이한 정의가 있으나, 1950년대 이후의 신생활운동은 정부주도의 경향이 더욱 두드러졌다.³¹⁴⁾³¹⁵⁾

1954년에는 부녀국을 중심으로 ‘국민생활 합리화 3대 목표’를 설정하여 더욱 체계적으로 신생활운동을 추진하였다. 신생활운동에서 ‘의생활의 합리화’는 의복간소화와 국산품 애용, 한복개량과 양장의 상용화, 신생활복의 착용을 강조하였으며, 식생활 분야에서는 백미절약과 혼·분식 장려, 영양적 식단과 음식 위생을 장려하였다.³¹⁶⁾ 또한 대통령이 직접 ‘가정주부를 모아서 가르치도록’³¹⁷⁾ 하달했을 정도로, 여성을 대상으로 한 교육 및 계몽적 성격이 바탕을 이루었다.

」, 『한국학보』28, 2002

312) 황정미, 앞의글, p.177

313) 『새살림』은 1947년 1월부터 1949년 7월까지 총 12호가 발행되었고, 한국전쟁으로 인해 잠시 발간이 중단되었다. 이후 1954년부터 다시 발행하기 시작하여, 부녀국에서는 동란 후 국민생활개선을 추진하기 위해 『새살림』을 격월호로 발간하고 각 지방에 배부했다고 한다. (보건사회부, 『부녀행정 40년사』, 1987, p.75)

314) “이번 전쟁을 기회로 신생활운동을 전개하자.”(「이승만 대통령 담화문」, 대통령비서실, 1950. 08.25, 국가기록원 AA0000595)

315) 김은경(2009)은 신생활운동을 ‘1950년대 이승만 정부에 의해 추진된 국가재건과 근대화 사업’이라 정의한 반면(김은경, 앞의글, p.2013), 임종명(2012)는 해방 직후 남한 엘리트들의 민족주의적 의제에서 추동되어 1946년 중반부터 미국정 국가기구가 참가하여 국가·사회적으로 추진되기 시작하였다고 보았다.(임종명, 「해방공간과 신생활운동」, 『역사문제연구』 (27), 2012, pp.224-225) 양동숙(2010)은 대한부인회의 신생활운동을 주요 대상으로 분석하여 1948~50년까지 ‘관민융합’의 성격으로 전개되었다고 평가하였다.(양동숙, 「대한부인회 결성과 활동연구(1948-1950)」, 『한국학논총』 (34), 2010, pp.1172-1179)

316) 김은경, 앞의글, pp.211-224

317) “가정주부들을 모아서 좀 가르쳤으면 좋겠다. 가정을 항상 청결하게 하여야 한다. 신생활운동은 가정을 깨끗하게 하는데서 시작해야 한다.” (총무처, 『제99회 국무회의록』, 1956)



그림 68 부녀국 기관지 『새살림』 표지와 같은 호에 실린 부녀국 초대 국장 고봉경과 고문 헬렌 닉슨 ((1947년 1권 2호)

표 10 국민생활 합리화의 3대 목표
(출처: 보건사회부, 『부녀행정 40년사』, 1987, P.80)

국민생활의 합리화		
도의확립	건설부흥	과학생활
인격완성	창의존중	인습타파
공민훈련	자원개발	보건후생
정신무장	기술연마	의생활의 합리화
평등관념	협동일치	식생활의 합리화
풍속쇄신	내핍생활	주생활의 합리화

(2) 주생활의 합리화와 아궁이 개량

‘주생활의 합리화’에 있어서는 근대주거담론의 원점으로 돌아간 듯 다시 위생 문제가 전면에 부상하였다. ‘국가의 운명은 국민의 보건에 의해 좌우된다’³¹⁸⁾고 할 정도로 위생문제를 심각히 다루었으며, 특히 부엌은 식·주(食·住)생활에 모두 관계되는 것이었다.

여기에 국가가 주도적으로 부엌 아궁이 개량사업을 추진한 것은, 표면적으로

318) 신영석, 「동양적 침체성과 우리 생활의 새원리」, 『새살림』, 1958년 1월호, p.91

드러난 위생 이외에도 임산자원 절약의 목적에 따른 것이기도 했다. 이승만은 ‘신국가, 신생활을 창시하는 초대에 있어서 화목(火木)으로 음식을 익히고 방을 덥게 하는 연료를 석탄이나 토탄으로 쓰기 않고는 생활개량이 영영 무망할 것’이라고 하면서, ‘공유지나 사유지의 수목을 하나라도 베는 자는 범법으로 다스릴 것’이라 언명하고 석탄과 토탄을 대체 연료로 사용하라는 담화를 발표하였다.³¹⁹⁾

그러나 아궁이에 나무를 때어 난방과 취사를 겸하는 방식에서 연탄사용으로 바꾸는 것은 쉬운 과정이 아니었다. 비용문제도 있었지만, 그보다 연탄가스의 위험성 탓이 더욱 컸다. 연탄가스중독은 1960년대까지만 해도 제1종·제2종 전염병을 모두 합친 발생율과 사망률보다 높았을 정도로 심각한 사회문제였다.³²⁰⁾ 당연히 1950년대의 온돌기술로는 연탄가스 누출을 완벽하게 차단할 수 있는 수준이 아니었으며, 우선 조금이라도 나무가 덜 들고 위생적으로 그을음 발생도 줄일 수 있는 아궁이 분구개량을 장려하였다.³²¹⁾

“(김흥수) 특히 조림산업에 대해 비평이 심했어요. 어느 사람이 말하기를 조림사업예산을 농가의 연탄아궁이를 설치하는데 쓰는 것이 좋겠다고 말했습니다. (정과장) 거 일리가 있어요. 땀 게 없으니까 할 수 없이 나무를 베거든요. (김차관) 거참 그러나 그것도 계획을 해봤으나 연탄을 계속해서 구입할 수 있을 농촌 구매력이 생길때까진 불가능하다고 봅니다. (박찬부) 무연탄을 때기 전에 온돌의 개량이 필요하다고 봐요. 지금 상태로 연탄을 태다간 다 질식해 죽고 말거예요.” (「농촌계몽을 마치고 나서 좌담회」, 『동아일보』 1961.02.06.

1952년 국무회의에서도 연료소비에 대한 통제를 위해 ‘연료사용의 합리화 운동’을 실시하고 분구개량사업의 중점적 시행을 논의했다.³²²⁾ 당초 분구개량 목

319) 대통령 비서실, 「벌목금지와 토탄사용에 대하여」, 1950, 국가기록원, AA0000633 (김은경, 앞의글, pp.225-226에서 재인용)

320) 김인달·윤덕로, 『일산화탄소 중독』, 신의학총서간행회, 1969, pp.114-119

321) “개량아궁이의 이점:(ㄱ)연료는 재래식 아궁이의 8분의1로 절약된다. (ㄴ)불이 내지 않고 방이 빨리 식지 않는다. (ㄷ)불이 잘 들고 물이 빨리 끓고 방이 쉽게 덥는다. (ㄹ)재료를 구하기 쉽고 손쉽게 만들 수 있다.”(「개량아궁이: 연료가 많이 절약, 빨리 더웍고 잘 안식고」, 『조선일보』, 1959년 9월 20일, 3면)

322) 1952년 7월 1일부터 8개 대도시에 장작 반입을 금지하며, 후방의 군용 취사장 및

표는 47%였는데, 실제 어느 정도로 달성되었는지에 대한 이후 자료는 찾을 수 없다. 다만 1950년대 후반 대도시의 경우에는 분구개량사업이 대체로 처음 목표치에 가깝게 달성된 것으로 추정할 수 있다.³²³⁾ 그러나 1958~9년에도 아궁이 개량사업을 전국으로 확대한다는 기사를 볼 때 아궁이 개량문제가 근본적으로 해결되었다고 보기는 힘들다.³²⁴⁾ 그마저도 나무가 조금 덜 드는 방법으로 분구를 개량하는 임시방편에 그쳤을 뿐, 근본적인 연료절약을 위해 석탄이나 토탄을 사용할 수 있도록 아궁이를 개량하자는 주장도 지속적으로 제기되었다. 1950년대의 부엌개량은 위생적 생활개선은 물론, 임산자원의 절약이라는 정책적 추진에 힘입었던 것을 알 수 있다.

그림 69 『국무회의부의사항 연료합리화운동에관한건』, 상공부, 1952
전국 8개 도시별 분구개량 사업과 목표치가 기록되어 있다.
(출처: 국가기록원 소장자료)

국방부, 내무부 경찰관 공동취사장에 개량분구 설치를 의무화하도록 제시하였다. (총무처, 「연료사용합리화운동에 관한 건」, 『국무회의상정안건철』, 1952, 국가기록원, BA0084190)

323) 분구개량사업의 전국적인 실적은 알 수 없지만, 지방 대도시의 사례는 다음과 같다. 강원도의 경우는 1956년 말 당시 계획대상 58,300호 중 54,454호의 분구를 개량하여 93%를 달성하였으며(강원도 공보과, 『도세일람』, 1958, p.140), 경상남도도는 1956년 말 기준으로 계획대상 120,000호를 초과하여 155,600개를 개량하여 130%의 실적을 달성했다.(경상남도, 『도세일람』, 1956, p.152; 김은경, 앞의글, p.226에서 재인용)

324) “아궁이 개량 등 산림녹화책 토의”(『동아일보』, 1958.10. 27), “무연탄 아궁이 17만 개를 개량”(『경향신문』, 1959.01.30.), “전국 27개 도시에 분구 개량을 추진”(『경향신문』, 1959.03.30.)

일례로 1959년 제작된 부엌개량에 대한 홍보영화에는, 농촌교도원³²⁵⁾이 한 가구를 방문하여 부엌개량에 대해 설명하는 장면이 등장한다. 그 필요성으로는 가장 먼저 부엌의 비위생성을 지목하였다. 재래부엌은 병균을 옮기는 것은 물론 주부의 건강을 해치는 유해한 환경으로 묘사되었다.

“나는 교도원으로서 부엌개량에 대한 신념을 갖고, 철수집을 찾아가 부엌개량에 관해 설득하였습니다. 이날도 철수 어머니의 모습은 몹시 피로해 보였으며, 아궁이에서 자아내는 연기는 몇 번이고 눈물을 닦아내야 하는 형편이었습니다. 그러나 부뚜막에 흐트러진 음식물에는 무서운 병균을 옮기는 파리와 쥐가 언제나 노리고 있었습니다.” (‘개량부엌 만들기’, 1959년 제작, 국립영상자료원)



그림 70 “개량부엌 만들기”(1959년 제작, 국립영상자료원)

325) 교도원은 1950년대 후반 농사원의 발족과 함께 만들어진 ‘가정교도원’(후에 ‘생활지도사’로 명칭 변경)을 말한다. 이들은 농촌의 의식주 생활 및 보건 위생 등의 생활 합리화를 위하여 농촌 주부들을 대상으로 한 계몽과 지도에 주력하였다. 초기에는 2개 군에 1명씩 배치했다가 1964년에는 1개 군에 1명씩 배치하였다. (장미경, 「개발 국가 시기, 새마을 운동 부녀 지도자의 정체성의 정치」, 『사회 과학 연구』 16, 2008, p.177)

이에 교도원은 아궁이, 조리대, 물독 받침대 설치 등을 도면을 들어 설명하고 함께 제작하는 장면을 볼 수 있다. 여기에서 아궁이 개량이란 불쓰임이 좋고 연기가 덜 발생하도록 구멍이 모양을 수정하고 개량분구를 다는 정도를 의미했다.³²⁶⁾ 같은 해 신문에 소개된 개량아궁이의 도면 또한 홍보영화에 등장하는 것과 유사한 형태임을 알 수 있다.

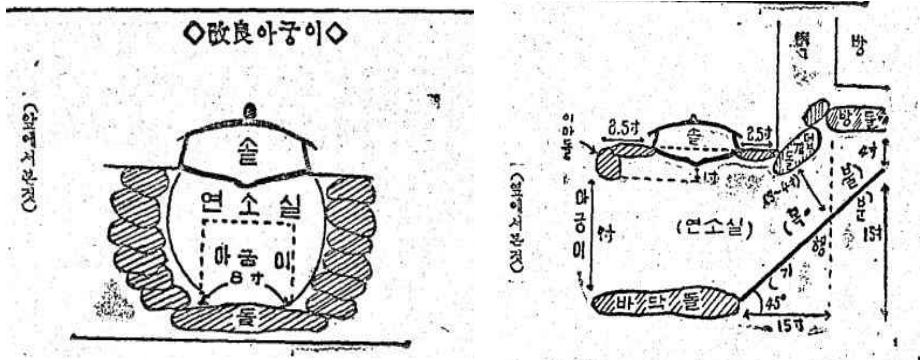


그림 71 1959년 조선일보에 소개된 개량아궁이
(『개량아궁이: 연료가 많이 절약, 빨리 더웁고 잘안식고』, 『조선일보』, 1959년 9월 20일, 3면)

그 다음으로서는 입식 조리대, 혹은 작업대 한쪽에 구멍을 뚫고 개수통을 달아 설거지와 식재료 손질이 가능한 개수대로 만들 수 있다는 설명도 볼 수 있다. 1950년대 말 농촌지역의 수도 보급률은 낮았으므로, 아래 부분에 수도꼭지를 단 항아리를 작업대 옆에 올려놓는 방법을 제시한 것으로 보인다.

“먼저 돌을 항아리 모양으로 쌓아 적은 아궁이 문을 달고, 솔의 높이는 바닥에서 8치 정도 높이로 하며, 분행기의 경사는 45도로 합니다. 사흘이 지난 후 었습니다. 철수아버지는 내가 설명한 대로 아궁이를 개량했습니다. 아궁이에 반듯한 문을 메단 철수아버지와 어머니는 흠족해진 얼굴로, 불날 염려와 눈물 자를 일을 잊어질 것을 생각하니 기뻐진다고 말했습니다. 뿐만 아니라 무엇보다 연료가 절약되며 방을 오래 더웁게 할 수 있는 것이 중요합니다. 조리대는 벽쪽에 허리높이로 만들어 세우면 서서 요리를 할 수 있습니다. 이 조리대는 가장 간단하면서도 기본적인 것으로 폭은 석자반, 높이는 두자 내지로 하면 됩니다. (중략) 더 나아가서는 물독을 언제나 손쉽게 쓸 수 있도록 조리대 옆에

326) 1959년 9월자 조선일보에 소개된 개량아궁이의 수치와 형태도 이와 유사하여, 당시 개량 아궁이 보급형으로 설계된 것으로 보인다.

받침대를 세우고 올려놓으려는 손쉽게 일할 수 있으며 항아리는 반드시 뚜껑을 덮어야 합니다. 물항아리에서 직접 물을 퍼내는 것 보다 나무나 쇠로 만든 수도꼭지를 해달면 항아리속의 물은 항상 깨끗하게 쓸 수 있습니다. (중략) 조리대에 설거지통을 짜넣으며, 설거지통은 세멘트나 양철로 만들 수 있습니다. (중략) 철수네 부엌은 이렇게 알뜰하고 간편한 부엌으로 개량되었습니다. 우리 눈에는 띄지 않으나 부엌에서 달라진 중요한 것이 있습니다. 부엌에서 일하는 철수 어머니의 흐뭇해진 마음입니다.”(“개량부엌 만들기”, 1959년 제작, 국립영상자료원)

국가가 주도한 주거환경 개선사업은 단순히 환경적으로 나아지는 것에서 그치는 것이 아니라 그 안의 사람까지도 달라질 수 있다는 의도를 내포하였다. 홍보 영화에 등장하는 ‘철수 어머니’의 복장이 개량 전의 부엌에서는 낡은 한복이었다가, 개량 후에는 깔끔한 개량한복과 앞치마를 두른 모습으로 바뀐 것을 알 수 있다. 국가발전을 위해 국민의 근본적인 생활방식을 개조해야 한다는 생각은 식민지배를 벗어난 자주국가에서도 동일한 방법론이었다.³²⁷⁾

327) 신생활운동은 일제강점기 생활개선운동의 맥을 이어 진행되었고, 5.16 군사쿠데타 후의 재건국민운동과 새마을 운동으로 주요 논리와 내용이 계승되었기 때문에, 일상의 근대적 개조를 달성하고자 했던 일련의 근대화 기획을 시계열적인 연속성 속에서 이해할 수 있다.(김은경, 앞의글, P.205)

4.1.2. 부업 근대화의 추구

(1) 서구식 능률적 부업

5.16 군사정부의 국가재건최고회의는 1961년 6월 12일 「재건국민운동에 관한 법률」을 공포하고, 이를 뒷받침하기 위한 조직으로 최고회의 직속으로 재건국민운동본부를 두고 각 시도에 지부를 설치했다. 이 운동의 법률상 정의는 ‘전국민이 단결하여 반공이념을 확고히 하고 신생활체제를 확립하며 청신한 기풍을 배양하여 새로운 민주공화국의 굳건한 토대를 이룩하기 위하여 하는 정신운동’³²⁸⁾으로서, 국가발전을 위해 대대적으로 국민을 동원시킨다는 의도를 보여준다. 표준 간소복, 혼·분식 장려, 부업과 변소개량과 같은 의식주 개선 사업 등도 더욱 확대·실시되었다.

대한주택영단의 『주택』지 창간호에 등장하는 ‘주택은 생활의 용기(容器)’³²⁹⁾라는 문구 또한 주택개량의 목적이 생활자체를 개량하고자 하는 것임을 지시한다. 일제강점기 주거개량론에서 빈번히 언급되었던 ‘주택은 생활을 담는 그릇’이란 표현처럼 주택개량은 곧 생활개량과 동일한 과제였다.

“우리의 生活樣式을 改善해야 하겠다. 주택을 어떻게 개량해야 하겠는가?”
(김윤기, 「주택개량에 대하여」, 『주택』, 1959년 6월호(창간호), p.12)”

“이러한 주택생활을 어떻게 개량하는가 하는 문제는 머리말에서도 언급한 바와 같이 용이한 문제는 아니나 반드시 해결하여야 할 문제이기 때문에, ... 그러나 주택이 개선됨으로서 식생활, 의생활이 따라서 개선될 수 있다는 것을 다시 강조하는 바이다.” (김윤기, 「주택개량에 대하여 2」, 『주택』, 1959년 11월호, p.14)

재건국민운동은 1961년 군정부의 기획으로 시작되었지만 1964년 8월에 사단법인 재건국민운동본부가 생기고 민간운동으로 전환되었다. 그러나 기본조직과 운영방침은 이후 1970년대 새마을운동의 토대가 되었으므로, 1960-70년대의 의식주 개선사업의 기본방침은 동일하게 유지되었다.³³⁰⁾ 국민 생활환경을 개

328) 『재건국민운동에관한법률』 제2조(재건국민운동의 정의), 1961.6.11.

329) “한편 주택은 인생의 그릇이요, 생활의 용기라고 한다.”(김윤기, 「창간사」, 『주택』, 1959년 6월호(창간호), p.4)

선하는 것은 물리적으로 살기 좋은 환경을 만드는 것이기도 했지만, 재래식 생활양식을 탈피하여 생활자체를 근대적으로 개조시키겠다는 의지는 관련정책의 표어에도 나타났다. ‘생활의 합리화’, ‘과학화’, ‘능률화’, ‘간소화’, ‘환경정화’, ‘정서순화’ 등의 용어가 여전히 반복적으로 등장하는 것을 볼 수 있다.

그런데 1960년대 이후의 부엌개량은 비위생적 상태의 재래부엌 탈피를 벗어나겠다는 일차적 목적은 물론, ‘근대화’라는 시대적 과제로서 한층 격상한 것을 볼 수 있다. 대통령이 여성지에 ‘부엌 근대화’를 촉구하는 글을 싣는가하면, 최 신식 주방에서 손수 음식을 만드는 영부인의 모습이 홍보용 사진으로 게재되기도 하였다. 부엌의 근대화는 국가 근대화 프로젝트에 부합하여 능률화·표준화의 방법론을 탐색하기 시작했다.³³¹⁾

“새해를 맞는 가정주부에게 드리는 글. (중략) 현금의 우리나라 주부를 위해서는 그에 앞서 ‘부엌생활의 근대화’가 무엇보다 먼저 서둘러져야 할 일이라고 생각합니다. (중략) 조국은 지금 근대화를 향해 숨 가쁘게 줄달음치고 있습니다. 비록 고달픈 살림살이더라도 내일을 바라보는 현모양처가 됨으로써 미더운 주춧돌이 되어 주시기를 바라마지 않습니다.” (박정희, 『주부생활』, 1966.1월 호)



그림 72 “주방에서의
육영수 여사”
(1966.11.19.,
국가기록원 소장)

330) 제3공화국 출범과 함께 재건국민운동을 문자그대로의 국민운동으로 전환시키고자, 1964년 7월 재건국민운동본부 폐지에 관한 법률이 국회에서 통과되었다. 동년 8월에 사단법인 재건국민운동본부가 발족되어 마을금고운동 등 교육 및 지도사업을 계속하다가 1975년 12월에 해산되었다. 1960년대의 재건국민운동과 1970년대 새마을운동의 동원체제를 비교해보면, 새마을운동은 1960년대의 재건국민운동의 기본틀을 유지하면서 지역수준을 4단계에서 5단계로 확대하고 행정기관과 유관기관을 보다 긴밀한 협조체제로 발전시킨 것을 알 수 있다. (신현옥, 『국가개발정책과 농촌지역 여성조직에 관한 연구』, 연세대학교 박사학위논문, 1999, p.48)

331) 국사편찬위원회, 『20세기여성, 전통과 근대의 교차로에 서다』, 두산동아, 2007, p.204

1950년대 후반부터 학계를 중심으로 ‘가사노동의 합리화’를 구현하려는 연구가 시작되어 부엌 근대화 프로젝트에 이론적 뒷받침이 되었다. 주로 가정학 분야의 여성학자들과 대한주택영단을 주축으로 부엌개량 문제는 물론, 새로운 주택유형에 맞는 새로운 부엌을 구성하기 위해 노력했다.³³²⁾

초기의 사례로 1955년 정인국이 『새가정』에 기고한 글을 살펴본다. 기본적으로 아궁이 사용서의 취사·난방 분리와 같은 제안은 과거의 부엌개량론에서 언급된 내용과 대동소이하다. 그러나 부엌과 타주거공간의 유기적 연결이나 동작·동선 개념은, 능률적 부엌은 구체적으로 어떤 것인가를 건축가의 입장에서 보다 자세하게 제시하였다.

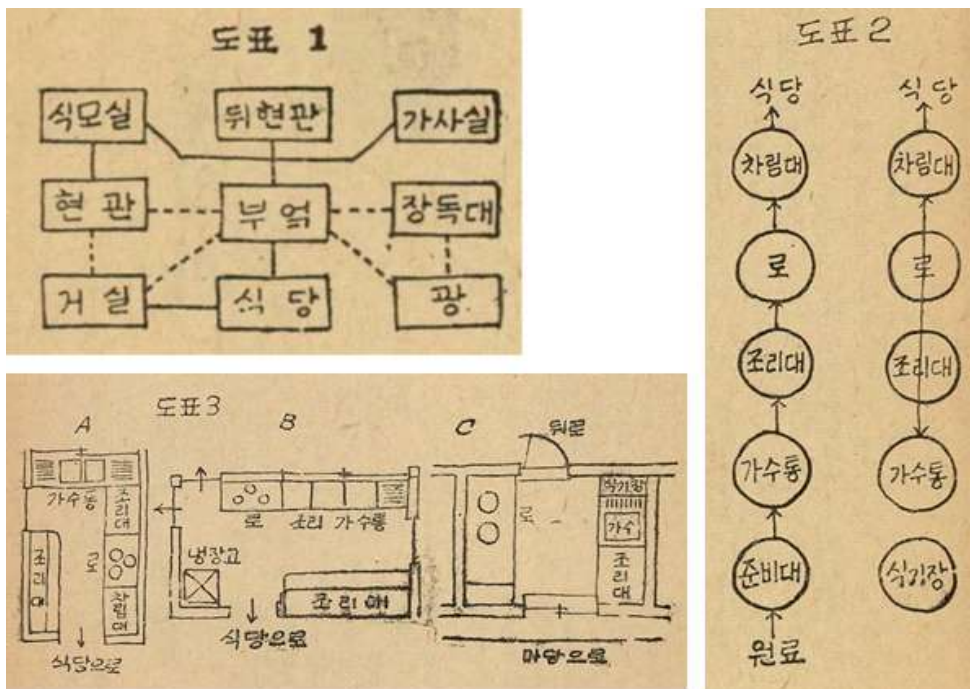


그림 73 정인국의 ‘부엌의 기능적 공간관계와 동선개념’ (정인국, 『주택과 주부생활』, 『새가정』, 1955, pp.34-35)

332) 1947년 창립된 대한가정학회는 1959년부터 학회지를 발간하였고, 이화여대는 1953년부터 가정학보 1호를 발간하였다. 대한주택영단이 1959년부터 발간한 『주택』에는 부엌의 개량에 관해 조기홍(1,2대), 주월영(7~9대), 현기순(10, 11대), 송옥선(14대) 회장 등 다수 가정학자의 기고문을 실어, 부엌 실 사용자인 주부의 의견도 반영하고자 했던 노력을 읽을 수 있다.

먼저 ‘움직이는 자세(動姿勢)에서의 불안정 자세를 없애야 하며, 양식부엌에서와 같이 선 자세를 기본으로 동작을 통일할 것’과 같은 입식화는 기존의 개량안과 크게 다르지 않다. 그러나 설거지할 때와 밥지를 때의 동작을 비교하여 작업대의 높이를 조절하는 것은 무조건적인 입식화 주장보다는 한보 앞선 개념을 보여준다. 이를 위해 부뚜막과 부엌바닥의 높이조절이 불가피한 것으로 보았다.³³³⁾

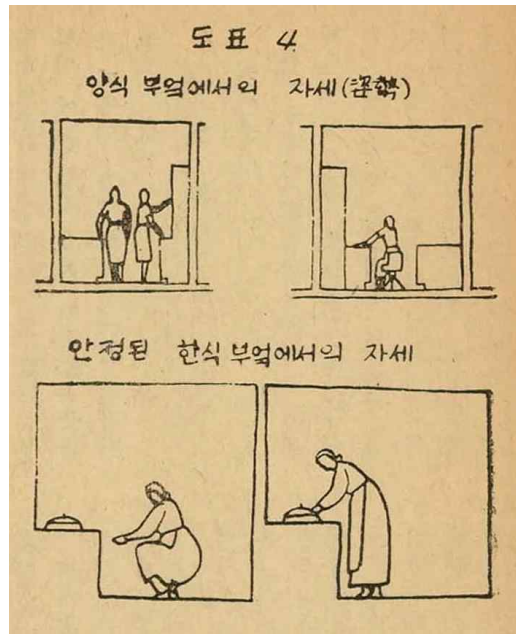


그림 74 정인국의 '안정된 부엌에서의 자세' (정인국, 앞의글, p.36)

도표4에 있는 바와 같이 우리들 부엌에서 흔히 일어나는 자세들이며, 그 도표 아래에 그린 것은 아궁이앞에서 불떨 때, 부뚜막에서 설거질을 할 때 생기는 자세다. 이것은 그 위에 그림과 같이 선 안정자세로 완전히 작업할 수 있도록, 또는 의자에 걸쳐앉은 자세로 완전히 일할수 있도록 그 작업면 높이를 통일하여야 한다. ... 중략) ...

우리들 집의 대청마루라는 것은 본래 궁전건축의 정청(政廳)으로 쓰던 마루방을 그대로 주택에 도입하여 만든 것인데, 실제 주택에 있어서는 그리 큰 이

333) “우리집은 성북동 기슭에 한식주택이다. 이 주택은 위에 모든 불합리한 점을 완전히 다 가지고 있는 표준(?) 주택이다. 이 집을 개조하여 위에 불합리점을 없애고 비교적 살기 편한 집으로 만들어 볼려는 꿈이 ‘도표5’와 같은 것이다.”(정인국, 『새가정』, 1955, p.42)

용를 가지고 있지 못한 것이다. 이것을 구미식주택의 기본이 되는 “Living Rooms”같이 쓰게 고안하고, 그 한 옆에 식당을 두고 그 맞은 편 벽에 부치어 조리설비를 하고 쓰지 않을 때는 덧문을 닫아 두면 외양도 흉하지 않다. 사생활이 사회생활에서 차지하고 있는 비중이 점차로 알아가는데 따라서 식사시간은 귀중한 단란의 시간이다. 그러므로 식당과 거실은 동격으로 취급하여 설계하여야 한다.(정인국, 『새가정』, 1955, p.36, 42)

마지막에는 자택평면을 기본으로 부엌개량안을 제시하였는데, 대청의 이용률이 실제로 높지 않다는 점을 지적하면서 이를 거실로 변용한 계획을 제안하였다. 식당은 가족의 단란을 도모하는 장소로서 거실과 동격으로 취급할 것을 강조하였는데, 재래식 부엌을 그대로 두고 대청의 한켠에 부엌 겸 식당을 두자는 제안은 당시로서는 파격적이라 하지 않을 수 없다.

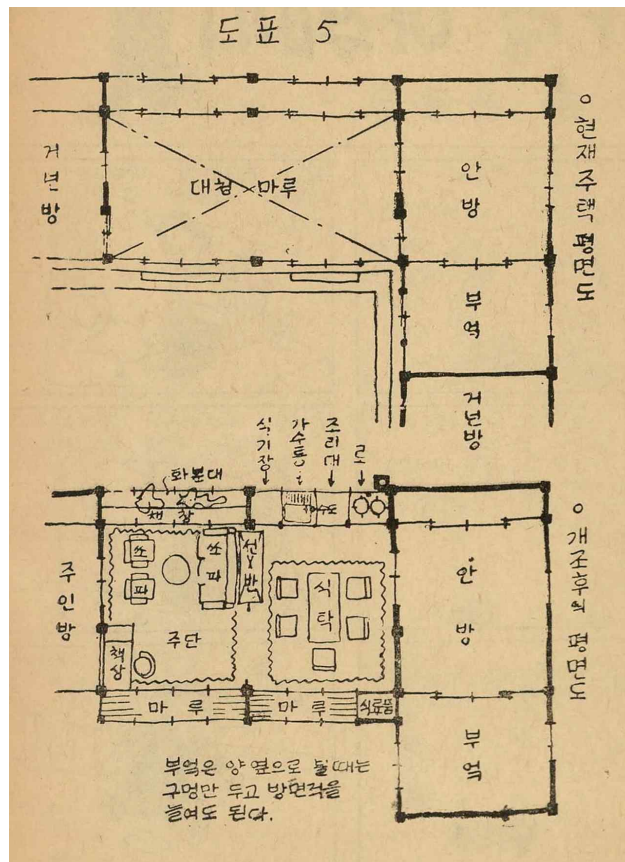


그림 75 정인국의 '부엌 개조 전·후의 평면도' (정인국, 앞의글, p.37)

1950년대의 연구에서는 작업의 순서와 기구의 배치에 대해 조금 더 상세해진 수준이었다면, 1960년대부터는 부엌에서의 동작과 동선을 분석하여 주부의 인체치수에 맞는 부엌가구의 제작과 배치 방법을 더욱 상세히 검토하였다. 가사노동의 ‘합리화’, ‘합리성’, ‘능률’이란 문구가 이 시기의 연구에서 집중적으로 등장한다. 1960년 여원사에서 출간하여 당시 주부층을 대상으로 큰 인기를 끌었던 『현대여성생활전서』를 살펴보면, 가사노동의 능률성이나 합리성, 사회화, 설비의 기능화 등을 강조하는 문구를 쉽게 발견할 수 있다.

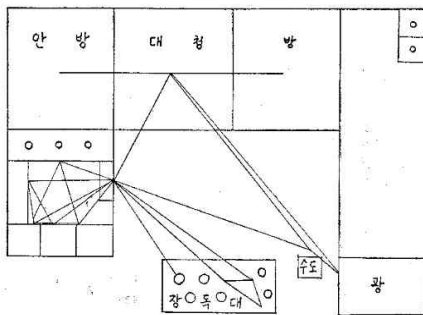
이와 같이 서구 근대부엌, 특히 미국 가정학의 ‘능률 부엌(Efficient Kitchen)’을 도입하려 노력하기 시작한 것을 볼 수 있다.³³⁴⁾³³⁵⁾ 동작과 동선을 분석하고, 재래부엌에서의 일의 양과 시간을 분석하여, 부엌 개조 전과 후의 시간차이로서 부엌일의 능률향상을 객관적으로 강조하였다.

1967년 『주택』 20호에 실린 장명옥의 연구를 보면, 재래부엌의 개선 전후의 변화를 주부의 가사노동에 소모되는 열량치로 비교하며 부엌개량을 설명하였다. 수도를 마당에서 개수대로 옮기고, 부엌바닥높이를 마루와 같게 하고, 부뚜막의 높이를 주부의 키에 맞추고, 배선에 밑에 쌀을 두며, 장을 장독대에서 조금씩 덜어다 쓰는 습관으로 바꾼다면, 하루 156.81Cal, 걷는 거리로는 하루 십리의 걸음을 줄일 수 있다고 설명했다.³³⁶⁾

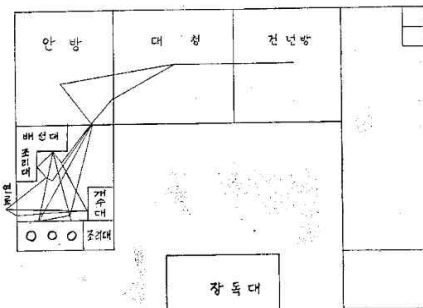
334) “미국에서는 매년 새로운 형의 자동차가 출현하여 바뀌어지는 것과 같이 부엌도 능률부엌(Efficient Kitchen)이라 하여 시설배치를 표준화시켜서 생활의 합리화를 도모하고 있다.” (박정순, 『합리적인 가사노동에 관한 연구(제1보)』, 『안동교육대학 논문집』, 1968, p.5)

335) 1950~1970년대 대한가정학회와 이화학보 등에 게재된 학술논문을 살펴보면, 공통적으로 능률, 합리화, 적정면적, 관리율, 과학적 설비 등을 주제로 다루고 있으며, 주부의 부엌일에 대한 통계조사를 기반으로 가사노동을 분석하고 이에 대한 개선을 논하는 것을 알 수 있다.

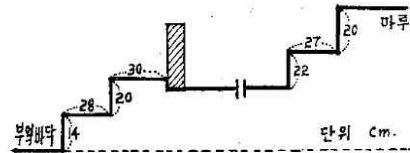
336) “우리나라 재래식 부엌의 작업대 배치는(서울) 병렬형이 대부분인데 이것은 작업시 부뚜막과 조리대 간을 180도 회전하는 일이 많으므로 에너지 소모도 많지만 감각적으로도 피로하고 동선의 길이와 시간도 많이 소모된다. 걸어가다가 180도 회전하는 동작일 경우에는 2.90Cal/min인데 비해 90도 회전하는 동작에는 2.73Cal/min이다. 근소한 차이같지만 Cal수의 차이와 감각적인 면이 겹쳐서 피로가 많아지고 일이 복잡해진다. ... 위와 같은 조건으로 개량한 결과 하루 3회의 식사준비와 설거지에 요하는 에너지 소모의 차이는 156.18Cal였다. 이만한 열량을 보통의 걸음거리로 걷는 열량으로 환산하면 다음과 같은 거리를 걷게 된다.”(장명옥, 「부엌의 개량」, 『주택』 20호, 대한주택영단, 1967, pp.97-98)



在來式 부엌일때의 作業動線의 모양

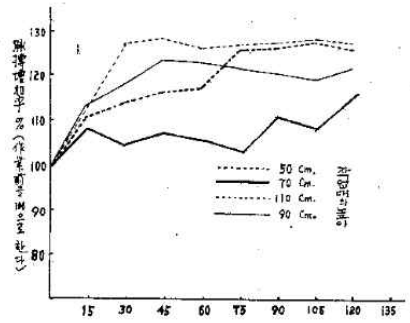


改良後의 作業動線



부엌바닥에서 대청까지의 경사상태
(서울의 재래식 주택)

作業臺의 높이가 脈搏數에 미치는 영향



呼吸의 測定圖

그림 76 재래주택 부엌의 동선 개선안(좌), 재래부엌과 대청까지의 단차(右上), 작업대의 높이에 따른 효율성(右下)
(출처: 장명옥, 앞의글, pp.96-99)

부엌의 능률화는 주부가 일하기에 가장 적합한 수치를 찾아내는 것에 있다고 믿었고, 곧게 편 허리와 작업 동선으로 상징되는 ‘능률화·기능화 = 입식부엌 = 근대부엌’이라는 담론이 양산되었다.³³⁷⁾ 본격적으로 부엌 근대화를 추진하는 과정에서 능률이라는 개념어는 더욱 부각되었고, 모든 것을 수치화하여 분석함으로써 가사노동을 경감시킬 수 있다고 믿었다.

이것은 ‘좌식=전통식=비합리’라는 인식과 같았고, 전통부엌의 형식과 전통적 가사노동방식을 모두 근절한다는 방법론을 만들었다. 부엌에서의 ‘좌식보다 입식’이라는 방법론은 ‘전통 아닌 근대’라는 이분법적 논리를 형성하였다. 1960-70년대의 부엌개량에서 자주 등장하는 ‘주부의 가사노동 경감’이라는 문구의 이면에는, 전통적 작업방식은 비합리적이라는 인식과 이를 타파하여 근대적 주거환경을 이룩하자라는 바람이 중첩되었다.

337) 국사편찬위원회, 앞의책, p.205

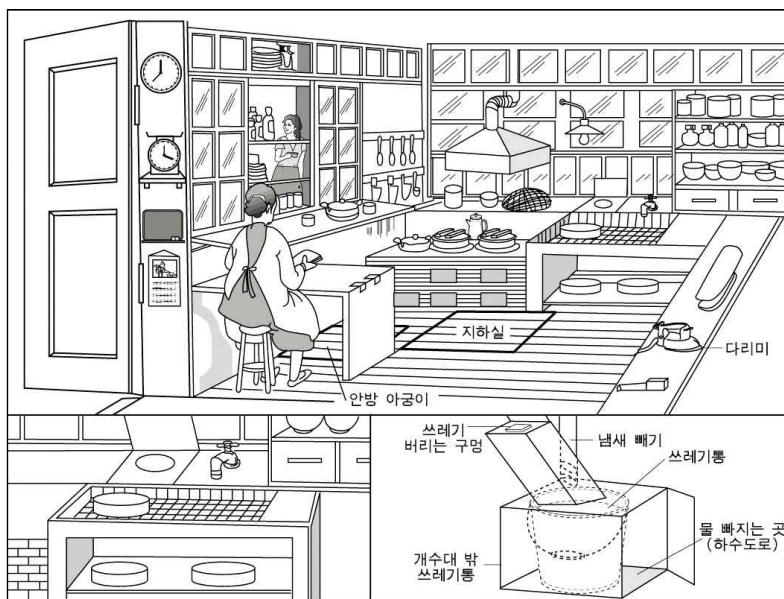


그림 77 “연구실의 모습을 한 부엌”
(출처: 『여원』, 1966. 6월호; 국사편찬위원회, 앞의책, p.204에서 재인용)

1960년대 이후 신문지상에서의 부엌논의를 살펴보면, 능률적인 부엌에 대한 관심이 학계뿐만 아니라 일반 대중에 확대되어가는 것을 볼 수 있다.³³⁸⁾ 당시로서는 위생적 개량문제도 채 해결되지 않은 상황이었지만,³³⁹⁾ 도시주택의 부엌을 중심으로 개량부엌이 확산되면서 능률적 부엌에 대한 관심이 증가하였던 것으로 보인다. 부엌개량은 주부의 가사노동 경감이나 해방과 같은 순수한 목적을 넘

338) “편리한 부엌이란 부엌의 설비가 일순서에 따라 배치되고 개수통, 부뚜막, 조리대, 상보기대 등의 높이는 일하는 사람의 키에 알맞게 일치되어 있어야...” (주월영, 「부엌조건과 생활개선」, 동아일보, 1960.04.09.); “부엌은 조리대와 찬장, 연료대가 따로 떨어져 있던 것을 한자리에 서서 일할 수 있게끔 연동을 이룸으로써 종래의 부엌이 세끼 식사를 마련하기 위해 1키로 이상 걸어야 했던 것을 1/10로 줄일 수 있다.” (「주부들의 생활요령, 집수리 증축」, 동아일보, 1967.06.08.); “부엌과 방 사이에 신을 벗었다 신었다하고 수도가 부엌까지 들어와있지 않다거나 하여 서서 왔다갔다 낭비하는 시간이 많은 비능률성” (「서울의 주부생활」, 경향신문, 1968.06.24.)

339) 지역과 주택유형에 따른 차이는 있었으나 부엌의 위생문제는 1970년대까지도 많은 해결과제를 남겼다. 1973년 손혜영·박혜정의 불량주택 부엌에 대한 조사연구에 따르면, 조사대상 대부분 가구가 찬장은 있으나 대부분의 수납을 사과궤짝을 사용하고 출입구와 부뚜막을 겸하는 등 비위생적 실태가 심각한 것으로 나타났다. (손혜영·박혜정, 「불량주택 부엌의 물품고에 대한 연구」, 『부학』 7권, 연세대, 1974, pp.83-85)

어, 가정의 근대화 척도로 언급되기도 했다.

스테인레스 스틸 싱크대는 물론 가열대와 조리대가 일체화된 부엌가구가 대중
에 홍보되기 시작한 것도 1960년대부터였다. 비록 이러한 부엌형태가 일반에
바로 보급될 수 있었던 것은 아니지만, 이른바 능률적인 부엌이라면 ‘ㄱ자형’,
‘ㄷ자형’ 싱크대와 같은 형태가 필수적인 요소로 알려지기 시작하는 것을 볼 수
있다.³⁴⁰⁾ 부엌 작업대를 주부의 키에 맞추고 머리위로 팔 닿는 위치까지 고려하
여 부엌을 설계한다는 도해와 같은 설명은 비단 가사교과서 뿐만 아니라 신문에
서도 흔히 등장할 정도로 부엌의 필수적 요소로 정착되었다.

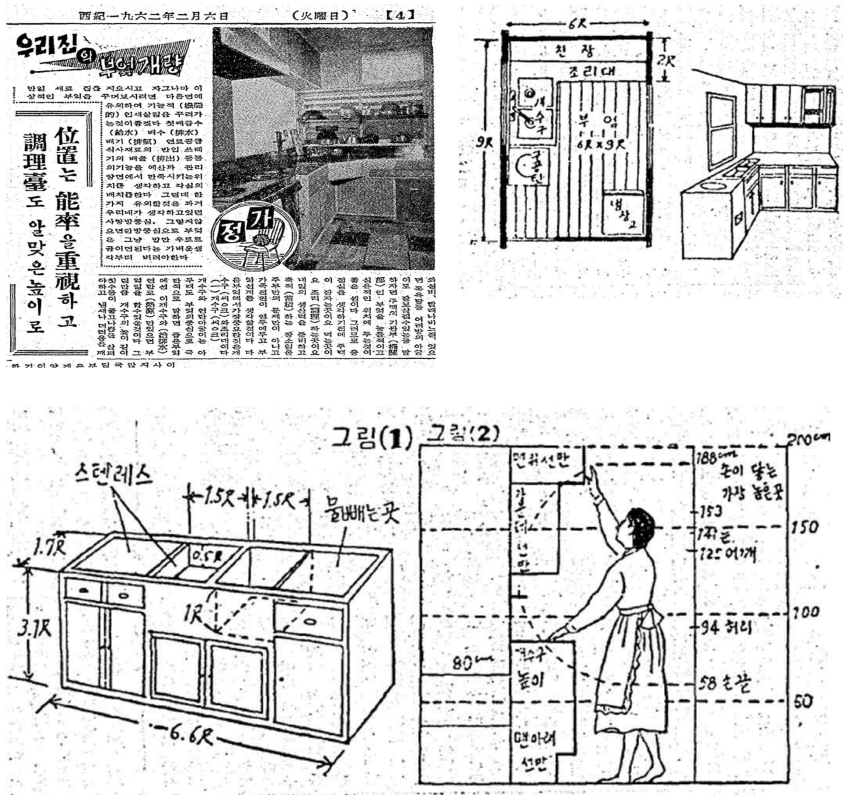


그림 78 순서에 맞는 작업대의 배치와 싱크대 규격에 대한 소개 기사(“위치는 능률을 중시하고 조리대도 알맞은 높이로”, 조선일보, 1962.2.6., 4면)

340) “ㄷ형은 넓은 부엌 한 모퉁이를 이용할 때 대단히 능률적이다. 주로 ㄷ형은 좁은 부
엌에 유리한 배치법이다. 그러므로 주택의 구조에 따라 알맞게 선택하여 배치하면 좋다.
(중략) 이상과 같은 결과로 보아 부엌 작업대의 배치는 ㄴ형이나 ㄷ형이 좋다.” (장명옥,
앞의글, p.98)

1962년 ‘국민운동본부 부녀과’는 식생활 개선 센터에 실제크기의 시범부엌을 전시하여, ‘합리적인 시범부엌’을 홍보했다.³⁴¹⁾ 사실상 식생활개선센터는 국민 식생활 개선이라는 계몽 성격의 행사였으나, 그 일환으로 시범부엌을 함께 전시하여 근대화된 식생활 구현을 가시화하였다. 당시 돈으로 9만8천환 정도의 예산으로 계획할 수 있는 부엌을 제시하였으며,³⁴²⁾ 단순히 입식 개수대 등을 놓은 것이 아니라 ‘조리대-개수대-가열대’의 순서로 일체화 시킨, 이른바 ‘유니트 키친’의 개념을 적용한 것을 알 수 있다.³⁴³⁾ 서구식 근대부엌을 모델로 한 이상적 부엌모델을 추구한 것을 알 수 있다.

“그런데 센터 식당에서 가장 이채로운 것은 역시 보면 어느 주부나 자기집 부엌도 이렇게 꾸며놓고 싶은 ‘시범부엌’이다. 부엌의 크기는 2명, 화덕 2개, 위에는 ‘후드’를 마련하여 연탄 ‘까스’와 음식냄새를 빼내는 환기장치를 하고 ‘스탠레스’로 싱크(개수구)’를 하였다. ‘싱크’아래에 만든 장은 바닥을 ‘시멘트’로 해서 김치항아리 등을 넣게 하고(문위에 세로 창살을 하여 공기의 유통을 시킴) ‘싱크’위 왼쪽엔 주걱걸이용 못을 댕개, 그 아래엔 행주걸이 막대기를 서너개, 그 아래엔 긴나무에서 길쭉한 구멍을 뚫어 (칼크기) 칼꽂이를 만들었다. 옆으로 꺾여선 꽤 큼직한 ‘카운터’(조리대)를 꾸미고 그 아래에 쌀뒤주를 장모양 함께 붙여서 짚는데 속엔 함석을 사용하여 습기를 방지하게 되었다. 천장은 ‘텍스’, 부엌바닥은 ‘타일’을 깔았다. (연세대건축사무소장 유관우,누구나 꾸며놓고 싶은 합리적인 시범부엌’, 『조선일보』, 1962.06.06)”

341) “국민운동 본부 부녀과에서는 지난달 31일부터 지하 식당에다 식생활개선센터를 마련하고 국민들을 위한 새로운 영양식을 마련하여 팔고 있다. (이하생략)” (「누구나 꾸며놓고 싶은 합리적인 시범부엌」, 『조선일보』, 1962년 6월 6일, 4면)

342) “시범부엌의 공사비, (ㄱ)화덕2개 2만환, (ㄴ)찬장과 카운터(조리대) 16만환, (ㄷ)천장 3만환, (ㄹ)칠 5천환, (ㄴ)싱크 2만5천환(스탠레스 일 경우)” (「누구나 꾸며놓고 싶은 합리적인 시범부엌」, 『조선일보』, 1962년 6월 6일, 4면)

343) “부엌살림을 입식으로 하기 위한 ‘유니트·키친’ 시설을 많이 권장하는데, 안방과 부엌의 연락을 위한 아랫목 해취설치(쪽문), 부엌 바닥을 마루로 해서 뒷마루와 연결시켜 일일이 신발을 벗고 신고하지 않게 되면 깨끗한 환경이 마련된다.”(이인희, 동덕여대 교수, 「새해 새살림 설계 의식주: 우선 부엌을 개량·상하수도 고쳐 동선 줄여야」; 『동아일보』, 1963.01.01.)

“오랜 인습에 젖은 농촌은 환경구조의 개혁이 비롯되어야 정신개조가 있고, 이런 개혁 없이는 증산은 가능할 수 없다”고 말한 것에서도 짐작할 수 있다.³⁴⁵⁾

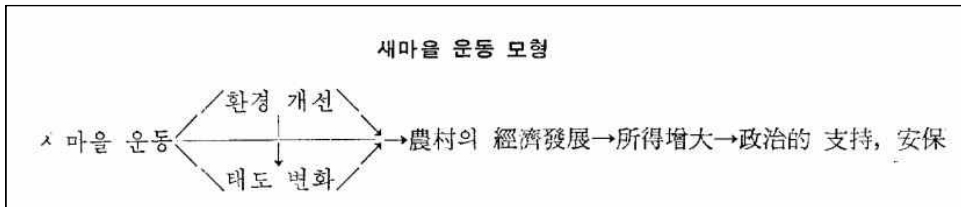


그림 80 새마을운동의 모형
(출처: 박동서, 「새마을운동의 목적」, 『행정논총』 11(2), 1973, p.15)

새마을운동이 시작된 1970년부터 1977년까지의 농촌주택개량사업은 주로 지붕개량사업에 집중하였다.³⁴⁶⁾ 1972년부터 ‘농촌주택표준설계’를 개발하기 시작하였으나 본격적으로 추진한 것도 1978년부터였다.³⁴⁷⁾³⁴⁸⁾ 이 중 부엌개량사업은 1976년부터 시작하여, 초기에는 개수대·조리대를 설치해주는 소극적인 사업이었다. 그러나 1980년대 이후 새마을운동의 농촌환경개선사업이 마을단위의 주택개량에서 개별주택단위의 개량으로 방향을 전환함에 따라 부엌개량사업도 점차 확대되었다. 부엌개량사업은 1981년 「농어촌주거환경개선사업」, 1983년 「농가주거환경개선사업」의 주요항목이기도 했다.

“농촌의 주택개량은 부엌부터 시작하라는 말이 있듯이 부엌의 개량은 농촌생

345) 정연주 외, 「르뽀: 새마을운동」, 『신동아』, 1972년 7월호, p.181; 이승훈, 「1970년대 농촌주택개량사업」, 『정신문화연구』29(4), 2006, p.240에서 재인용

346) “지금까지 중점을 두어온 지붕개량사업을 1977년 까지 완료. 주택개량사업을 점차적으로 확대추진.” (내무부 농촌주택개량과, 『민족의 대역사』, 내무부, 1978, p.149)

347) 농촌표준주택설계는 1972년부터 내무부와 건설부를 중심으로 거의 매해 발표하였으며, 지자체가 지역형 표준주택설계안을 발표하기도 하였다. 1972년부터 1984년까지 각 기관별 ‘농촌형 표준주택안’의 연도별 발표현황에 대해서는 다음의 논문을 참고. : 김태원 외, 「농촌주택의 근대화 과정에서 본 내외부공간 변천에 관한 연구」, 『부산대학교 생산기술연구소논문집』 60, 2001, p.63

348) “1978년형 표준설계도는 ‘一자형’과 ‘ㄱ’자형 평면으로 개발하였으며, 기본구성은 방 3개, 마루와 부엌, 욕실, 헛간, 다락이었으며, 변소는 옥외에 별도로 두었다. 평면구성에 있어서는 마루·방·부엌 등을 내부 동선거리와 생활편의를 위하여 합리적으로 배치하였다.” (전호상·이상해, 「농촌 근대화 과정에서 70년대 새마을운동의 ‘농촌표준주택설계도’에 관한 연구」, 『대한건축학회 춘계학술발표대회논문집계획계』 21(1), 2001, p.301)

활을 개선 향상시키는데 중요한 뜻을 가지고 있습니다. 부엌은 주부가 하루 중 많은 시간 동안 일하는 곳이므로 주부의 건강과 작업능률을 높여야 한다는 점에 착안, 농촌생활에 알맞은 설비와 그 배치, 채광, 환기 등에 유의하고 위생적인 식품관리를 할 수 있도록 개선되어야 합니다.” (새마을기술봉사단 편찬, 『새마을기술교본 새마을 운동:부엌개량·변소개량』(1981))

표 11 새마을운동 관련사업 「조리대 및 개수대 설치현황」
(출처: 보건사회부, 『여성과 새마을 운동』, 1981, p.58 으로 재구성)

년도	조리대 설치(가구)	개수대 설치(가구)
1976	688,680	653,616
1977	823,413	938,747
1978	471,770	467,646
1979	422,513	387,520
1980	218,052	289,472
1981.06	331,045	320,850

그러나 농촌부엌을 변화시키는 것은 정부사업이나 이론적인 접근만큼 간단하지 않았다. 특히 농촌가정의 부엌사용방식을 크게 고려하지 않고 우선적인 위생과 효율 위주의 성급한 개량방식은 농가의 원성을 사기도 하였다.³⁴⁹⁾ 더욱이 농촌주택표준설계도에서 제시한 부엌은 일단 면적이 너무 작아 불편하다는 의견이 많았고, 부엌 위치가 마당과 단절되어 전통적인 사용방식에 맞지 않는다는 불만이 제기되기도 했다. ³⁵⁰⁾ 농촌주택표준주택은 도시주택을 모델로 농촌주택을 개량하여 우선 외관적으로 통일되고 개선된 주거환경을 갖추고자 한 의도가 컸으나, 가장 기능적으로 사용되는 부엌의 경우는 농촌가정의 가사노동방식을 반영하지 못한 이유가 컸다.

349) “그러니까 박정희 대통령 시절이었지. 나라에서 부엌을 개량하라고 지시가 내려왔는데, 그때 고치라고 한 것이 연탄아궁이 놓는 것과 부엌벽에 타일을 붙이라는 거였지. 보다시피 찬장 아래 저 부뚜막(개량 부뚜막)과 그 주변 벽의 타일은 전부 그때 해놓은 거지. 우리 집 말고 동네 사람 모두 부엌을 그렇게 했는걸. 그러니까 읍에서, 지금의 공무원이라고 하는 사람들이 와서 검사를 하고 갔어. 나라에서 돈을 대준것도 아니고 그냥 각 집에서 돈을 들여 하라고 하더군. 검사를 한다는데 안 할 수 있나. 그리 발라놔봐야 일하는 건 똑같지 뭐...” (전남일 외, 『한국주거의 미시사』, 돌베개, 2009, p.173)

350) 농촌주택개량사업 정부의 무리한 추진과정에 따른 농민들의 대응에 대해서는 다음의 논문을 참고할 수 있다. 박진도·한도현, 「새마을운동과 유신체제 박정희 정권의 농촌 새마을운동을 중심으로」, 『역사비평』 47, 1999)

표 12 부엌개량상의 유의점
(출처: 새마을기술봉사단 편찬, 『새마을기술교본 새마을 운동·부엌개량·변소개량』,
과학기술단체총연합회 발행, 1981년, pp.1~4 바탕으로 재구성)

	항목	부엌 개량상의 유의점
1	부엌의 위치	부엌의 위치는 식품고, 연료창고, 우물, 세탁장 및 장독대 등과 가까운 거리에 있어야 주부의 동선이 짧아져서 편리하고 힘을 덜어준다.
2	부엌의 크기	부엌의 크기는 재래식 부엌에서 그 예를 보는 바와 같이 너무 크면 오히려 동선이 길어져서 비능률적이 되므로 적당한 크기로 하여야 하며, 보통 가로 2.4m, 세로 2.4m정도를 표준으로 한다.
3	부엌의 설비와 배치	부엌 안의 설비는 부뚜막 외에 개수대, 조리대, 불박이 찬장, 선반, 물통 등을 고루 갖추고 그 배치는 조리의 순서에 따르되 물통, 개수대, 조리대 등의 순서로 배치하는 것이 하나의 방법이 된다.
4	부뚜막 개수대 조리대 등의 높이	부뚜막의 높이는 사용하는 땀감에 따라 좌우되며, 현재의 상황으로 보아 낮게 뒀이 불가피하나 개수대, 조리대 등의 높이는 80~85cm로 함이 작업 능률상 효과적이다.
5	불박이 찬장	불박이 찬장의 높이는 바닥에서 1.5m 높이에 붙여대는 것이 좋으며, 유리문을 만들어 단다. 유리문으로 하지 않을 때에는 적어도 망사창(나이론 망사 등)을 단다. 불박이 찬장 안에 일상적으로 많이 쓰는 그릇 등은 손이 닿기 쉬운 부분에 두고 별반 많이 쓰이지 않는 것은 높은 부분에 두게 되므로 선반 간막이를 한다.
6	개수통과 배수	개수통 밑에는 반드시 오지토관으로서 배수관을 설치하여 개숫물을 매번 밖에 나가 버리는 수고를 없애도록 한다.
7	부엌바닥	먼지가 나지 않고 청소하기 쉽도록 콘크리트 바닥으로 한다.
8	창과 환기구멍	밝고 위생적인 분위기에서 일할 수 있도록 창을 낸다. 부엌은 특히 환기가 필요한 곳이므로 천정 가까이 높은 벽 부분에 가급적 서로 맞은 편 벽에 한쌍의 환기 구멍을 내고 여기에 비바람을 막으며 환기가 촉진되게 살의 폭이 넓고 비스듬하게 붙여댄 살창(속칭 가라리)을 붙인다.
9	굴뚝과 아궁이	불이 내서 부엌안에 연기가 차거나 그을음이 생기지 않도록 굴뚝을 높이고 동시에 아궁이는 불이 잘 들도록 개선한다.
10	부뚜막	부뚜막은 깨끗이 닦아낼 수 있도록 적어도 시멘트 몰탈로 바른다.

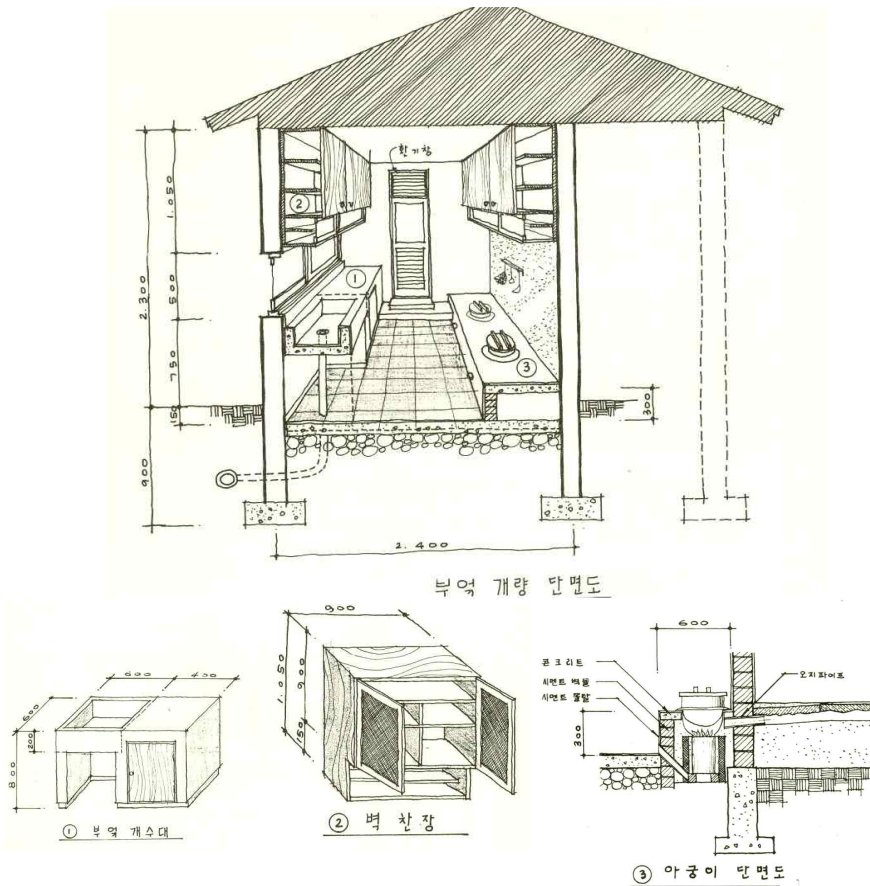


그림 81 새마을운동 지도서에 나온 '부엌개량'
(출처: 새마을기술봉사단 편찬, 『새마을기술교본 새마을 운동:부엌개량·변소개량』,
과학기술단체총연합회 발행, 1981년, p.4)

농촌부엌의 근대화는 아궁이 개량이나 개수대·조리대의 보급 등과 같이 구획된 부엌공간 안에서의 설비개선으로 쉽게 해결될 수 없었다. 우선적으로 농촌의 가사노동은 농번기와 농한기의 차이가 극명했다. 예를 들면 농번기에는 많은 식사를 준비해야 해서 더욱 넓은 부엌이 필요했지만, 표준주택에서 제시한 부엌은 이를 감당하기에 협소했다. 더욱이 쇠죽을 쑤거나 농작물의 건조 및 손질 작업을 위해 부엌이 마당과 긴밀하게 연결되어야 했지만, 이 또한 반영되지 않아 밭일과 가사노동을 이중부담하는 주부의 불편함이 컸다. ‘능률성’이라는 도시주택과 일괄된 방법론을 적용하여 부엌의 입식화와 내실화를 추구하였으나 사용자 입장에서 반드시 편리해졌다고 보기 어려웠다. 더욱이

청장년층이 도시로 나가면서 부녀자들의 농업생산참여가 늘게 되면서 농촌 주부의 가사노동에 대한 이중부담 비율도 높아졌다. 농가의 가사노동은 생산소득과도 연결되는 문제였으므로, 농촌의 ‘가사노동 합리화’에는 도시와 다른 방식의 접근이 필요했다.

이에 도입된 것이 새마을운동에 따른 농번기 ‘공동취사장’이었으며, 같은 취지로 ‘공동탁아소’를 열기도 하였다.³⁵¹⁾ 가사노동의 공동수행방식을 도입하여 농가주부에게 환경개선사업에 따른 부엌개량보다 실질적이 도움을 주었다.

“농촌의 부엌은 도시에서처럼 단순한 가족의 식사를 마련하는데 그치는 것이 아니라 농번기가 되면 인부들에게 식사를 제공해야 하는 일종의 부수적인 농사일과 연관해야 한다. 넓은 부엌은 농번기나 잔치를 치를 때는 편리하나 농한기에는 불필요하게 되어 동선이 길뿐만 아니라 겨울에는 추워서 좋지 않다. (중략) 농가생활향상의 절대적인 요소인 소득을 증대시키기 위해서는 능력있는 농가가족은 모두 연중 쉬지않는 효율적인 노동배분을 지향해야 하며, 연중 바빠진 농가주부는 시간의 부족을 가사노동의 합리화에서 찾아야 한다.” (보건사회부, 『여성과 새마을 운동』, 1981, p.89, p.167)

농번기에만 운영되는 공동취사장은 ‘영양개선의 집’이라고도 불렸으며, 1971년 전국 78개소를 설치하는 것을 시작으로 점차 전국 농촌으로 확대하였다.³⁵²⁾ 그러나 설비수준과 운영방식은 시행마을에 따라 차별적이었으며, 새마을 부녀회 등급에 따라 시범부녀회가 연 50일, 우수부녀회는 연 30일이었으며, 기초부녀회가 있는 마을에는 공동취사장이 설치되지 않았다.³⁵³⁾ 공동취사장이라 할지라도 가스과 시멘트 개수대 등 입식부엌을 갖춘 취사장인 경우도 있었고, 혹은 한뼘부엌을 지어놓고 논두렁에서 식사하는 경우 등 다양한 형태로 운영되었다.

351) 1981년 농촌진흥청 조사에 따르면, 농번기 어린이 보호실태는 ‘가족이 보살핀다’(35%), ‘어머니가 데리고 일한다’(41%), ‘이웃에 맡긴다’(4%), ‘집에 혼자둔다’(20%)였다. 새마을운동 시작전인 1963년부터 농촌진흥청은 농번기 유아원을 설치 운영하였으나, 새마을운동을 계기로 더욱 본격화하였으며 이후 ‘새마을유치원’설립의 토대가 되었다.(보건사회부, 앞의책, pp.118-119)

352) “이같은 공동취사장은 이미 71년에 78개소, 올해 30개소가 설치됐고, 내년에 30개소 등 모두 183개소가 설치되는데 진흥청은 오는 81년까지는 전국 자연부락에 모두 설치할 계획이다.”(「진흥청, 농촌공동취사장 설치」, 『동아일보』, 1972.12.26.)

353) <표4_새마을 부녀회 운영기준> (보건사회부, 앞의책, p.50)

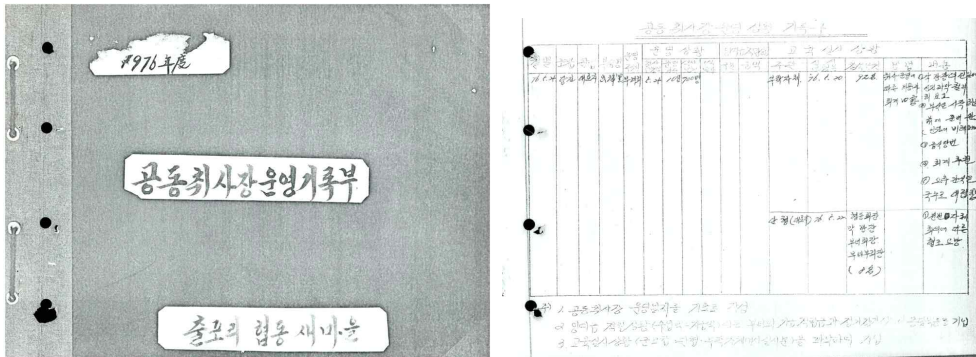


그림 82 출포리 협동 새마을의 『공동취사장 운영기록부』(1976년 5월 작성)
 공동취사장을 이용하는 총 식사인원은 700명이었으며, 운영주체는 부녀회, 운영인원은 10명이었음이 기재되어 있다. 이 외에 공동취사장 시설·집기를 관리하는 『공동취사장집기보관대장』과 일일 식재료비를 기록한 『공동취사장 운영일지』기록을 볼 수 있다.
 (출처: 새마을운동 아카이브)



그림 83 공동취사장의 사례 (출처: 좌- 새마을운동 홍보자료(1972), 우-헤럴드 DB(1978.5.3. 촬영, http://photo.heraldcorp.com/ptview.php?ud=20160503105618AU1808_20160503105842_01.jpg, 접속일 2018. 01.08)

이러한 공동취사장은 서구 근대부엌의 갈래 중의 하나였던 공동부엌의 형태로 볼 수 있다. 농촌에서 공동부엌의 운영형태가 가능하였던 것은 자본주의 산업사회의 영향이 크게 미치지 않았거나, 도시에 비해 농촌은 농경을 바탕으로 한 전통사회와의 연계가 지속되었기 때문으로 볼 수 있다. 그러나 1970-80년대 일시적이었을 뿐만 아니라 농번기 농촌에 국한된 임시 시설로서, 한국 주거문화에 보편적으로 수용된 근대부엌으로 판단하기 어렵다.

4.2. 아파트 부엌의 합리화

4.2.1. 일체형 싱크대의 보급

1950-60년대 도시주택의 경우, 부엌 부뚜막에 흰색 타일을 붙여 정비하거나 개수대도 조금씩 개조한 시멘트 입식 개수대가 등장했다. 이러한 형태의 부엌에 대해서는 ‘과도기적 입식부엌, 준 입식부엌, 절충식 입식부엌’³⁵⁴⁾, ‘과도기의 부엌’³⁵⁵⁾ 등 연구자마다 다르게 호칭한다. 이름만큼이나 다양했던 이 시기의 부엌을 근대부엌의 완성이라 보기는 어려우며, 입식화를 갈망하는 길고 지루한 논의에서 나온 임시방편에 불과했다.

더욱이 연료개선이나 수도보급이 원활하지 않은 상황에서의 불편함은 여전했다. 서울시의 수도 보급률은 1963년에 56%에 머물렀으므로, 여성들은 수도가에서 식재료를 씻어서 부엌으로 나르고, 먹는 물은 부엌으로 길어와 사용하여야 했다.³⁵⁶⁾ 이 시기에는 연탄사용으로 나무를 때지 않게 되면서부터는 연기와 냄새가 개선되는 등의 변화도 있었다.³⁵⁷⁾ 그러나 연탄아궁이의 높이는 여전히 낮았고, 아궁이와 콘로를 번갈아가며 주부가 구부정한 자세로 사용하는 상황은 이전과 크게 달라지지 않았다.

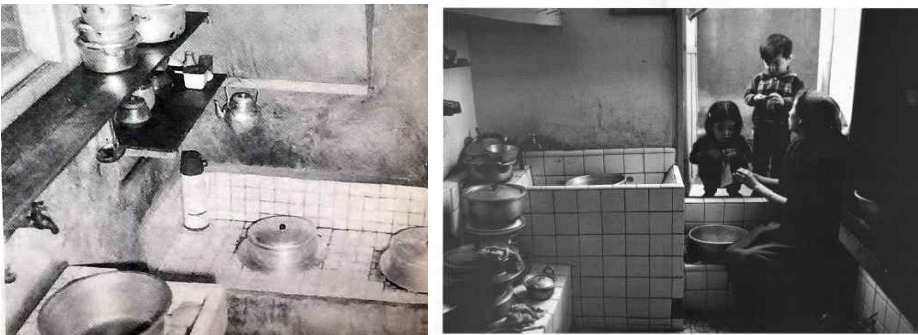


그림 84 P씨 주택의 부엌이라 소개된 부엌 개량 사례 (『주택』, 제7권 2&3호, 1961)(좌), 1968년 옥인동 주택의 부엌 (『윤미네 집』, 전몽각, 포토넷, 2010)

354) 함한희, 앞의 책, pp.46-47

355) 전남일 외, 앞의 책, p.304

356) 함한희, 앞의 책, pp.48-49

357) 함한희, 앞의 책, p.39

대한주택공사는 1960년 이전부터 국민주택에 싱크대 설치를 시도하였지만, 주민들이 재래식 부엌과 커다란 설거지통을 고수하여 결국 일부 외인주택에 보급하는 것에 그쳤다.³⁵⁸⁾ 주택공사가 서구식 입식생활을 염두에 두고 설계했던 1962년 마포아파트의 부엌도 마찬가지로 싱크대 도입은 시기상조였다. 이론상의 논의와는 달리, 실제로 아파트에 싱크대를 보급하는 일은 1970년대가 되어야 가능했다. 취사와 난방을 겸하는 부엌설비가 기술적으로 해결되기 전까지의 1960년대 부엌은 부분적 개수에 그칠 뿐이었다.

당시 국내기술로는 스테인레스 스틸 싱크대의 대량생산이 불가능했던 이유가 컸다. 1960년 말 대한주택공사는 이태원외인주택 건설당시 주택에 철판을 용접하여 만든 틀에 사기로 도금한 싱크대를 설치했는데, 표면처리가 미숙했기 때문에 질감이 좋지 않았다.³⁵⁹⁾ 다만 하부에 찌꺼기 제거기가 부착되어 외국인 입주자들로부터 호평을 받는 정도의 성과를 거둘 수 있었다.³⁶⁰⁾

싱크대의 유입경로는 일본을 통하였던 것으로 보인다.³⁶¹⁾ 스테인레스 스틸은 미국에서 발명된 신소재로, 일본에 알려진 것은 1920~40년대 사이로 추정된다.³⁶²⁾ 1950년대만 해도 일본에서 스테인레스 스틸 싱크대는 ‘신시대 주택의 특징’으로 상징될 정도의 고가품이었으며, 초창기에는 작업자가 일일이 수작업

358) 대한주택공사, 『대한주택공사 20년사』, 대한주택공사, 1979, p.402

359) 대한주택공사, 앞의책, 1979, p.402

360) 대한주택공사, 앞의책, 1979, p.402

361) “싱크라는 단어 자체가 수입된 말 아니요. 지금은 누구나 다 알지만 결과적으로 70년대가 돼서 그나마 싱크대라는 단어를 내가 토착화시킨 셈인데, 좌우간 기능과 용도는 설거지통이니까 무조건 그림을 그려주고 만들라고 했더니 역시 소문난 기술자야. 엇비슷하게 만들어내요. 그러다가 제조업을 제대로 하려면 대량으로 찍어내야 되겠단 말ियो. 그래서 일본에 ‘선 웨이브’라는 최고의 싱크대 전문회사가 있는데 찾아갔지요. 거기서 눈도장을 찍어 와서는 내가 직접 공장 레이아웃을 하고 금형도 발주하고 유압기계 프레스도 만들어 시작을 한 거요.”(“오리표 싱크는 이렇게 만들어졌다. -박유재 에넥스 회장”, Jtbc. 2006.09.01.

http://jtbcbgolf.joins.com/news/news_view.asp?ns1=14879&page=&news_type=21&mode=&txt_search=%B9%DA%C0%AF%C0%E7&a12=search (접속일: 2014.11.14.))

362) 일본 건축잡지인 『新建築』의 1925~1944년 사이 기사에서는 테인레스 스틸 소재로 나가시(개수대)를 만든 사례가 2건 확인되었다. (柳田伸幸 외, 「戦後の建築雑誌並びに‘特許庁データベース’に紹介されたステンレス流しの特性について」, 『日本建築学会計画論文集』 75(651), 2010, p.1261)

으로 용접하는 등 가격이 일반 나가시의 5배가 넘었다. 싱크대의 제작·보급에 앞섰던 것은 일본의 선웨이브社였으며, 1956년 9월 프레스가공을 통해 ‘일체형 싱크(一体絞り型シンク)’ 제품을 발표하였다.³⁶³⁾

일본주택영단은 1955년 공영주택에 DK를 계획하면서 입식의 나가시를 설치 하였으나, 처음에는 인공석 물갈기로 만든 제품이었다. 1958년부터는 선웨이브 사의 스테인레스 스틸 싱크대를 설치하기 시작하여 점차 보급을 확대하였다. 선웨이브사는 싱크대의 양산공정을 더욱 개발하여, 1967년 6월 공장제 양산 특허를 등록하였고, 일본의 일반가정에서도 싱크대의 설치사례가 증가하기 시작했다.³⁶⁴⁾



그림 85 공단주택에 설치된 인공석물갈기 개수대(流し台)

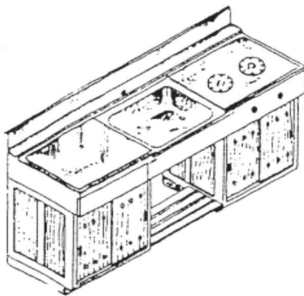


그림 86 선웨이브製 공단1호형 개수대(좌) / 하루미 단지 아파트에 설치된 스테인레스 스틸 싱크대(우, 1958년형 복원품)

363) 선웨이브사가 스테인레스 스틸 싱크대 양산체제를 확립하기 이전인 1945년~1967년사이에는, 선웨이브사 이외에도 싱크대 산업에 관계했던 (싱크대 부분부분을 성형하여 합치는 방식으로 싱크대를 생산했던) 다수의 회사가 있었다. 松下電器産業 (주), 早川電器 (주), 日立化成(주), クリナップ(주), ナスステンレス (주), 日本エナメル (주), 日東ステンレス工業(주), 東海シンク(주) 모두 8개사에 해당한다. (柳田伸幸、藤谷陽悦、内田青蔵、安野彰, 「一体絞り型シンク」の開發過程による研究(3)」, p.4)

364) 柳田伸幸외 3인, 앞의논문, p.2

한국에서는 1970년대 중산층을 대상으로 한 아파트 건설에 따라 싱크대가 본격적으로 도입되었다. 한샘과 오리표 싱크 등 부엌가구 산업이 발달한 것도 이 시기의 일이었다.³⁶⁵⁾ 1970년대 초부터 민간아파트들은 판매촉진을 위해 부엌에 스테인레스 스틸 싱크대를 설치하였고, 주공아파트도 1975년부터 이를 적극적으로 추진하였다. 1977년 잠실아파트에는 싱크대뿐만 아니라 조리대, 가스대, 찬장 등 모든 부엌설비를 갖추도록 계획하였다.³⁶⁶⁾ 1970년대 중반이 되면 싱크대는 아파트뿐만 아니라 주택의 부엌개조에 있어서도 더이상 낡은 물건이 아니었다.³⁶⁷⁾ 1974년 주공아파트 실태조사에 따르면, 서울 임대아파트 중 41.4%가 내부구조를 개량하였는데, 그 중 60.2%가 부엌을 싱크대로 바꾼 것을 알 수 있다.³⁶⁸⁾

실제로 1970년대를 기점으로 한국부엌의 입식화 비율이 급증하는 것을 알 수 있다. 전국적으로는 7.8%에서 25.2%로 올랐지만, 서울에서는 17.7%에서 60.9%로 괄목할 만한 변화율을 보였다. 1970년대부터 중산층을 타겟으로 한 아파트 건설이 본격화되었던 점을 감안하면, 이것은 곧 아파트 건설이 한국부엌의 입식화에 미친 영향력에 대한 지표와 같다. 아파트의 보급과 발맞추어 부엌의 입식화도 빠르게 진행되었다.³⁶⁹⁾

365) “한샘은 1970년에 설립된 회사로, (중략) 부엌가구 회사들이 하나둘 생겨난 것도 70년대부터 이다. 그러나 당시의 거북표, 오리표, 백조표 등의 썩크업체가 단순한 스테인레스 상판만을 고급한데 반해, 이미 회사 이름을 정하는 데서 한발 앞서, 한샘은 창업 당시부터 고급 멜라민 상판으로 승부를 걸며 차별화된 이미지를 만들어 나갔다.”(김광일, 「(주)한샘의 경영사례 연구」, 동국대학교 석사논문, 2001, pp.87-88)

366) 대한주택공사, 『대한주택공사 20년사』, 대한주택공사, 1979, p.403

367) “시중에는 세칭 싱크일체가 상품화되어 있어 주부의 환심을 끌고 있다.”(「일손을 덜어주는 ‘입식부엌」, 동아일보, 1971.09.10.); “싱크대 광고에서 보듯 ‘OO표 ㄷ자 싱크’를 그대로 살 수는 없고 동네 목공소에서 보다 싼값으로 짜기로 했다.”(「새해 새살림」, 동아일보, 1972.01.13.)

368) “임대 아파트 부엌설비에 있어 현재 설비로 만족하는 입주자가 서울 13.9%, 부산·대구 54.7%, 기타 도시 58.2%로 전체 73.5%가 썩크대로 교체를 희망하고 있으나 서울은 매우 높은 편이다.”(대한주택공사 주택연구소, 『74년 건설 아파트입주자 실태조사』, 대한주택공사 주택연구소, 1974, p.30)

369) 국사편찬위원회, 앞의책, p.207

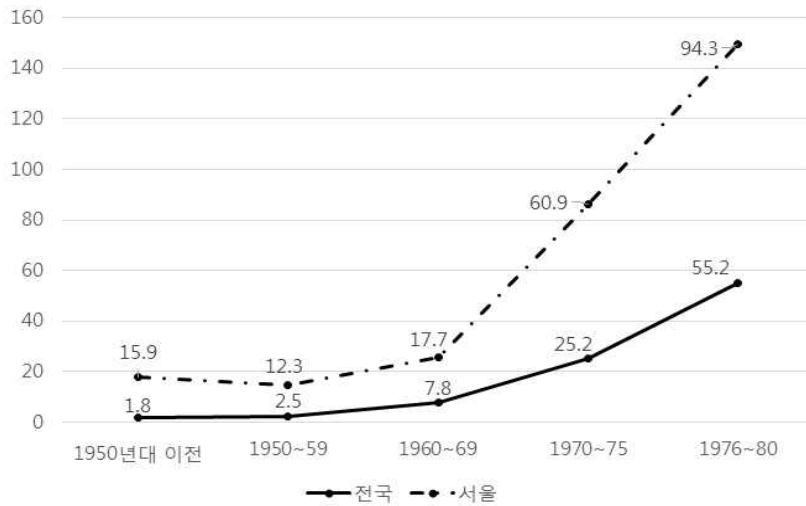
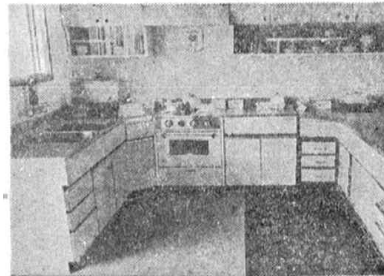


그림 87 1950년대 이전 및 1950~80년대의 한국 부엌의 입식화를
(출처: 함상우, 『아파트 거주자의 주거공간 이용에 관한 연구』, 서울대학교 석사학위논문, 1986, p.12 자료로 그래프화)



조리대, 개수대, 벽찬장, 식탁까지 한곳에 모은 이상적인 서구부엌형태. <주택센터 시범부엌>

그림 88 한강 외인 아파트의 부엌(대한뉴스, 1971.11.18.)<좌> / “조리대, 개수대, 벽찬장, 식탁까지 한곳에 모은 이상적인 서구부엌형태, <주택센터의 시범부엌>”, (『일손을 덜어주는 '입식부엌'』, 『동아일보』, 1971.09.10.)<우>

4.2.2. 반외부공간의 편입과 설비의 합리화

부엌의 입식화를 촉진하여 근대부엌을 완성하는 데에는 아파트 건설을 위주로 추진된 난방설비의 발달도 주요한 배경으로 작용했다. 1950년대의 무연탄 보급 이후, 1960~80년대 경제발전기를 거치면서 아파트의 난방방식은 개별아궁이온돌에서 연탄보일러로, 난방연료는 연탄에서 석유로 변천했다. 1950년대 주택과 아파트에서는 주로 연탄아궁이온돌을 설치하였으나 1962년 마포1차아파트에서 최초로 연탄보일러를 도입하였다. 그러나 이러한 변화가 순차적으로 받아들여진 것은 아니었다. 연탄보일러 생산량과 일반인의 인식부족³⁷⁰⁾으로 2년 뒤 마포2차에서는 다시 연탄아궁이온돌 채택하게 되었다. 사실상 1960년대 대부분의 아파트에서도 연탄아궁이온돌을 고수하였다.³⁷¹⁾

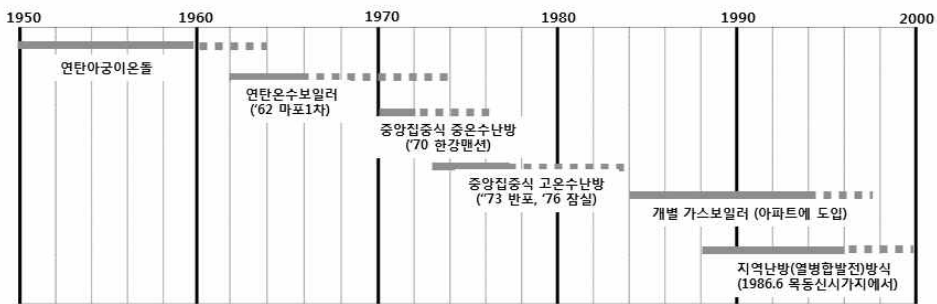


그림 89 아파트 난방 연료 및 방식의 변천

(이순희, 『연료전환에 따른 도시 주거공간의 변화과정에 관한 연구』, 한양대학교 박사학위논문, 1997, p.37 표와 『대한주택공사 이십년사』, 1979, p.389 바탕으로 재구성)

연탄온수보일러의 사용은 부엌에서 비로소 취사와 난방을 분리함으로써 아궁이가 완전히 사라지는 것과 관계가 깊다. 이것은 단순히 부엌에서 더이

370) 연탄보일러는 보일러 상부에 연탄을 넣어 물을 40~60℃의 온수로 만들어 각방의 관넬 코일과 방열기에 공급하고 물을 재가열하여 순환하는 방식이었다. 처음에는 연탄보일러에 대한 인식부족으로 가스누출 위험의 비판을 받았으나 차츰 그 편리와 안전성을 인정받았다. 그러나 당시의 기술수준으로는 연탄보일러 생산량에 한계가 있었고, 연탄 소모량과 연료가격이 소득수준에 비하여 높은 편이어서 널리 사용되지 못하였다.(대한주택공사, 『대한주택공사 삼십년사』, 1992, p.328)

371) 주공아파트의 난방방식은 1981년까지 일부 사례를 제외하고는 대부분 연탄아궁이방식이었다. 민간아파트의 경우는 초기부터 석유를 사용한 중앙난방방식을 적용하였던 것과 달리, 주공아파트는 1981년부터 연탄보일러방식을 본격적으로 도입하게 되었고, 1983년에는 연탄아궁이 방식을 완전히 중단하였다.(공동주택연구회, 『한국공동주택계획의 역사』, 세진사, 1999, p.355)

상 구부정한 자세로 일하지 않아도 된다는 것을 의미할 뿐만 아니라, 주거 평면상으로 부엌과 안방의 전통적인 고착관계가 없어질 수 있는 첫 번째 가능성이기도 하다.

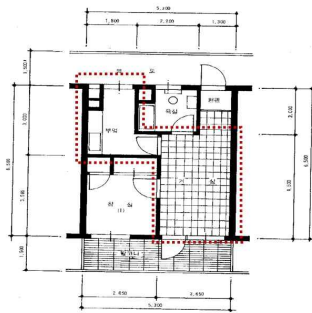
근대부엌의 계획원리인 ‘가사노동의 합리화’ 측면에서 보자면, 부엌입식화 다음의 순서는 동선의 합리화일 것이다. 그런데 부엌동선의 합리화가 완결되려면, 부엌과 식사장소와의 동선단축이 가장 중요하다. 그렇다면 아파트 최초로 연탄 온수보일러를 도입한 1962년 마포아파트 1차의 부엌구성에서도 이전과는 다른 사용방식의 공간구성을 기대할 수 있다. 당시의 계획의도로서 ‘서구식 입식생활’을 지향했다면 더욱 그러하다.

그러나 마포1차의 평면을 살펴보면 취사난방의 분리 이후에도 평면상에서 동선의 합리화는 두드러지지 않는다. 전통적인 안방과의 고착관계를 벗어나 거실과 병렬하게 배치된 것은 전에 볼 수 없었던 변화로 볼 수 있지만, 문을 달고 바닥 재료를 달리하여 여전히 별도로 신을 신고 출입하거나, 부엌에서 상을 차려 방이나 거실로 옮겨가는 방식은 동일하였다. 게다가 이마저도 마포1차의 6개 타입 중 소형평수인 A, B에서만 시도하였을 뿐, 조금 더 평수가 큰 경우에서는 거실과 부엌에 거리를 두었다. 부엌에서 설비문제가 해결되었어도 여전히 거실과 단절된 작업장으로 남아있었다.

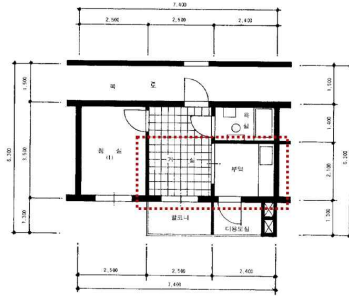


그림 90 마포아파트
9평형. 거실과
부엌사이의 풍경.
(전몽각, 『윤미네집』,
포토넷, 2010, p.29)

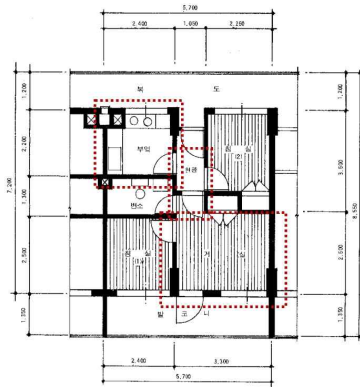
C~F 타입을 보면 모두 현관 바로 옆에 부엌을 두고 짧은 복도를 두거나 중문을 하나 더 열어야지 거실과 연결되는 것을 알 수 있다. 즉, 면적이 조금이라도 더 주어진다면 부엌은 현관쪽으로 붙이고 거실과는 거리를 두는 평면구성을 취했다.



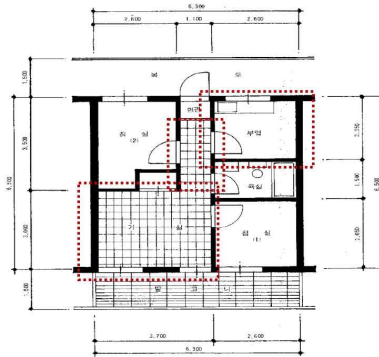
마포1차 A형-9평



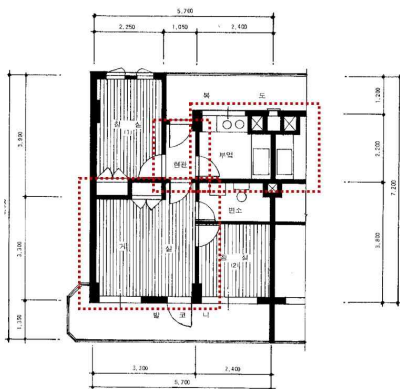
마포1차 B형-10평



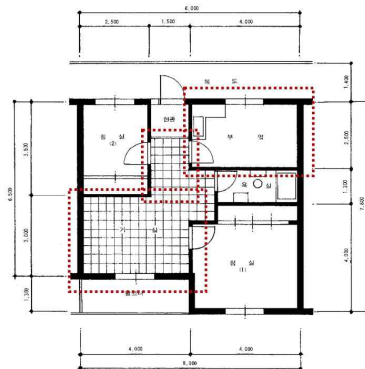
마포1차 C형-12평



마포1차 D형-12평



마포1차 E형-12평



마포1차 F형-12평

그림 91 마포아파트1차(1962) C~F 타입 평면
(출처: 대한주택공사, 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, pp.237-244)

부엌을 현관 쪽으로 두는 경향은 연탄아궁이를 채택하였던 1960년대의 다른 아파트에서 보편적인 계획방식이었다. 8평대의 소형평수의 경우는 아예 현관과 합친 사례도 있었다. 이러한 형태는 1956년 한미재단의 원조금으로 건립한 행촌아파트의 경우에서도 볼 수 있다. ‘최소한의 주거 면적’을 적용한 설계에서 부엌과 현관을 합하여 계획하는 것은 당시로서는 가장 합리적인 방법이었던 것으로 보인다. 이후 도화동(1963)·이화동(1964)·돈암동(1965)·홍제동 아파트(1965)의 부엌이 그러했다.

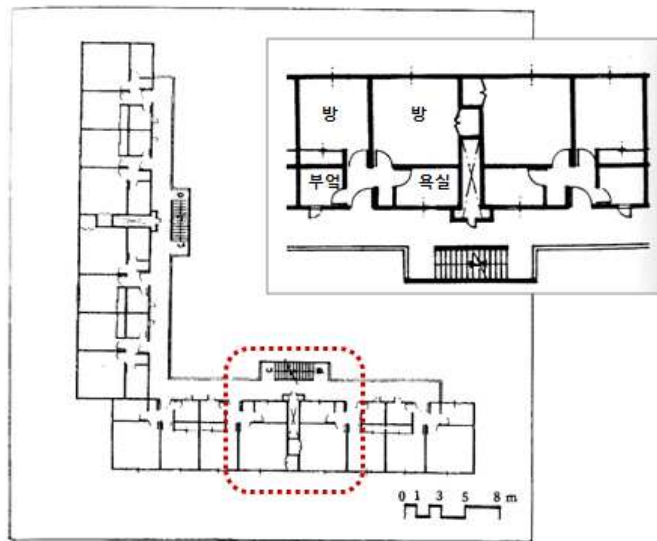


그림 92 행촌아파트(1956년) 평면도

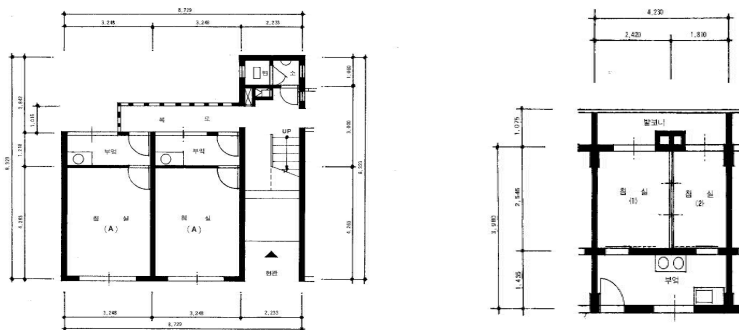


그림 93 현관과 부엌을 같이 계획한 사례. 좌- 도화동 노무자 아파트 8평(1963) / 우 - 이화 아파트 8평(1964)

(출처: 대한주택공사, 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, p.250, p.261)

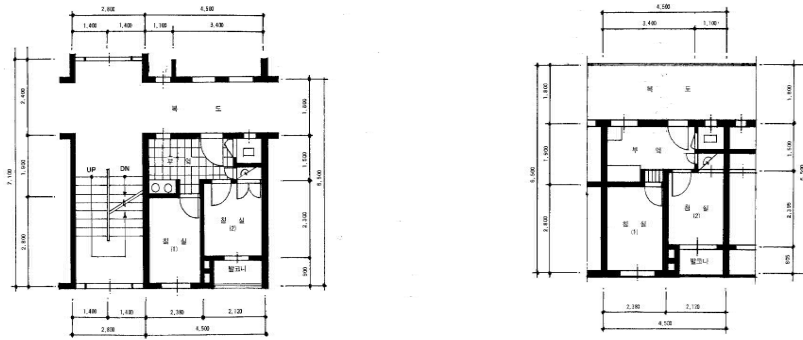


그림 94 현관과 부엌을 같이 계획한 사례. 홍제동 아파트 8평(1965, 좌),
홍제동·돈암동 아파트 8평(1965, 우)
(출처: 대한주택공사, 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, p.271)

15평 이상이 되면 부엌과 현관 사이에도 문을 두는 것을 볼 수 있지만, 기본적으로 거실과의 사이에 중문을 달아 부엌을 반외부 공간으로 구획한 방식에는 변함이 없는 것을 볼 수 있다. 1964년의 정동아파트 15평이 그러하며, 앞서 본 마포1차의 D, F(12평)타입도 부엌의 구성방식은 동일했다.

동대문(1965)·연희동 아파트(1966) 또한 마찬가지다. 정동아파트(15평)보다 조금 작은 경우로서, 넓은 거실을 두지 못했지만, 부엌을 들어서서 방에 이르는 짧은 마루칸과 부엌사이에 문을 달았고 욕실과 마찬가지로 마루에서 현관 쪽으로 내려가 다시 부엌문을 열고 들어가게 되어있었다.

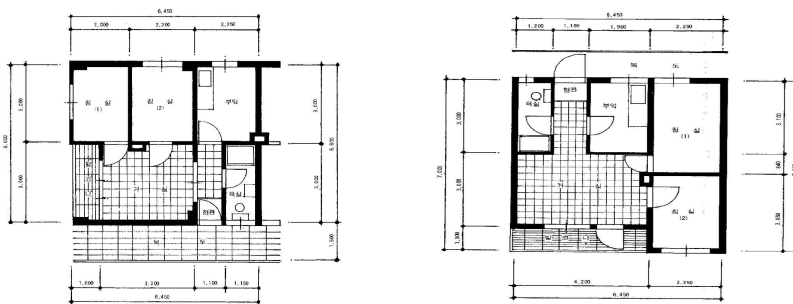


그림 95 정동 아파트 15평의 두 사례 (1964)
(출처: 대한주택공사, 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, pp.264-265)

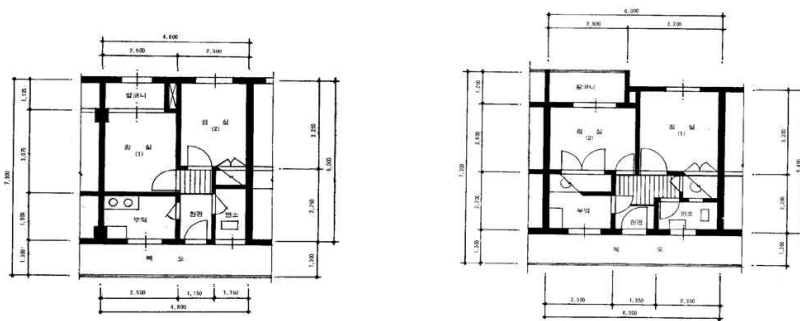


그림 96 동대문 아파트(1965, 좌), 연희동 아파트(1966, 우)
(출처: 대한주택공사, 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, p.272, 275)

아파트 부엌을 거실 바깥에 계획하는 방식은 두 가지의 의미로 해석될 수 있다. 첫 번째는 전통주택형식을 벗어난 아파트라 할지라도 부엌을 반외부 공간으로 인식하는 경향이 지속적이었다는 점이다. 이것을 다만 난방기술의 제약이라고만 볼 수 없는 것은, 마포1차의 경우에서도 A, B의 소형평수는 제외한 나머지 세 타입이 모두 거실과 부엌을 단절시키는 평면구성이었다는 점이다.

즉, 난방기술이 개선되면서 취사와 난방이 분리되고 부엌이 안방과의 고착관계를 벗어났다 할지라도 이것이 곧 거실과 부엌이 연결되어야 하는 당위성으로 도면에 등장하지는 않았다는 것을 의미한다. 따라서 마포아파트 1차 계획에 대해 “연탄아궁이에서 연탄보일러로의 변경은 이제까지 폐쇄적으로 계획되던 부엌공간이 개방적으로 계획되는 방식으로 일반화되었다”³⁷²⁾라는 설명은 성급한 해석으로 보인다. 부엌을 다른 주거공간과는 단절된 영역으로 인식하는 문화가 단지 기술적 발전만으로 단기간에 바뀔 수 있는 인식이 아니었다는 점을 알 수 있다.

둘째, 과거 안방과 부엌의 고착관계가 ‘불’중심의 설비 합리화였다면, 취사난방의 분리 이후에는 ‘물’중심의 설비 합리화로 바뀌게 되었다. 전통적으로 안방과 부엌의 고착관계가 취사·난방을 겸용하는 부엌구조 때문이었다면, 이것이 해결된 뒤에는 수도배관 설비 중심으로 영역을 구획하려 했다는 것을 의미한다. 아파트를 중심으로 한 근대부엌은 가사노동의 합리화라는 표면적 이유보다 ‘설비의 합리화’를 우선으로 계획되기 시작했다.

372) 대한주택공사, 『대한주택공사 30년사』, 대한주택공사, 1992, p.267

4.2.3. 부엌부속공간의 조건부 수용

서론에서 밝힌 바와 같이, 한국 부엌의 공간적 범위는 부엌과 마당, 장독대 등 부속공간까지 포함하였다. 부엌의 부속공간 중에서 우물은 수도로, 마루의 뒤주는 부엌 내에 쌀통의 형태로 쉽게 부엌 내부에 수용될 수 있었지만, 장독대의 경우는 좀처럼 쉽게 해결되지 않았다.

더욱이 한국 생활문화에서 된장 등의 저장식품을 구매하는 비율은 상당히 낮았다. 간장, 된장, 김치 등을 공장제 식품으로 구입하게 되고 집에서 장 담그는 일이 조만간 소멸할 것이라는 기대³⁷³⁾와는 달리, 식생활 분야의 가사노동 사회화는 1990년대까지만 해도 외식정도에 국한되었다.³⁷⁴⁾

이와 같은 식생활 문화를 아파트 주거양식에 수용하는 일은 또 다른 합리화 과정이 필요했다. 마포아파트 계획에서도 알 수 있듯이, 1960-70년대 아파트 건설에 있어서는 서구식 입식생활을 본격적으로 지향하고자 하는 의도가 강했다. 그러나 전통적인 부엌부속공간은 그토록 갈망하는 ‘입식’의 생활양식에 부합하지 않았고, 아파트라는 제한된 공간안에 전통부엌형식을 모두 맞추어 넣는 것도 쉽지 않은 과제였다. 아파트 건설이 본격화되기 전의 공동주택 계획에서는 비교적 장독대 수용에 대한 생각이 관대한 편이었으나, 대단지 중심의 아파트 건설을 본격화하면서부터 장독대를 없애는 방향으로 바뀌기 시작하는 양상을 관찰할 수 있다.

1958년 「보건사회부 주최 제1회 전국주택설계 건축자재현상」 당선작을 살펴 보면, 연립주택 부문의 3등 당선작(안영배, 송종석)에는 계획의 장점으로 우선적으로 ‘주부를 위한 창고와 장독대로부터 연락이 잘된 부엌’³⁷⁵⁾을 강조했다. 3부

373) “김장, 간장 담그기 등이 기피되어 모든 음식이 ‘캔틴’화 될 것인데 그러면 장독대 등이 없어지게 될 것이다”(김중업, 「주(住)」, 『매일경제』, 1970.01.01)

374) 한국에서 식생활 분야의 가사노동은 기성복의 대량생산과 같은 의생활 관련 가사노동의 사회화보다 늦게 진행되었다. 1990년대까지만 해도 된장·고추장·김치 등의 저장식품을 구매하는 경향은 낮으며, 식생활 가사노동의 사회화 수준은 외식에 국한되었다. 이는 식생활과 관련된 한국 생활문화의 보수성을 알 수 있는 일면이라 할 수 있다.(백유진, 『가사노동 사회화와 관련변인 연구』, 동아대학교 석사논문, 1994 ; 이기영·구혜령, 「가사노동의 사회화의 결정요인에 관한 연구」, 『한국가정관리학회지』 15(3), 1997)

375) 대한건축학회, 「4291년 보건사회부주최 제1회 전국주택설계 건축자재현상」, 『건축』 3호, 1958, p.39

아파트 부문에서도 2등(이규재)과 3등 당선작(송종석) 모두 각 주호별 남쪽의 장독대를 장점으로 꼽은 것을 볼 수 있다.³⁷⁶⁾

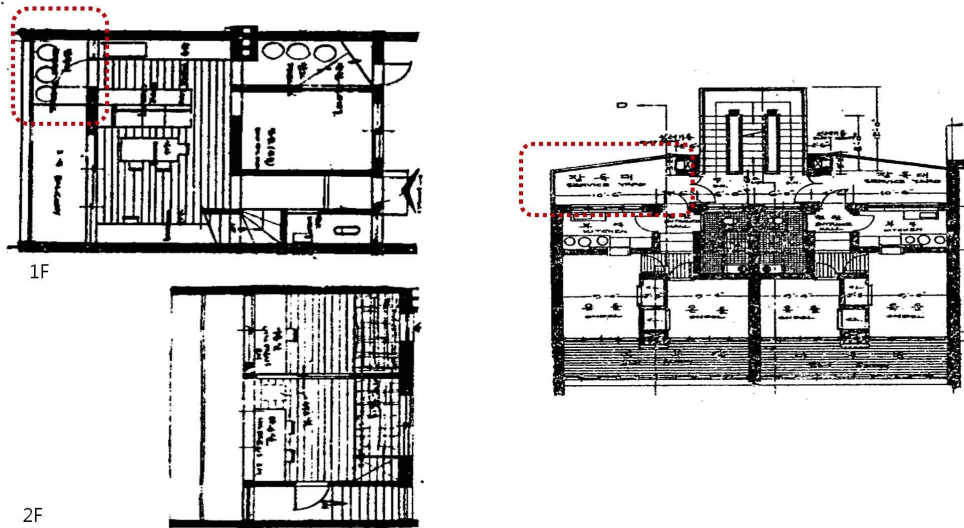


그림 97 연립주택 부문 3등 당선작(안영배, 송종석) - 좌 / 아파트 부문 2등 당선작(송종석) - 우
(출처: 1958년 「보건사회부 주최 제1회 전국주택설계 건축자재현상」 「건축」, 1958)

또한 1958년 대한주택영단이 건설한 2-3층의 연립 부흥주택의 도면에서는 ‘장독대’라는 명칭을 볼 수 있다.³⁷⁷⁾ 1962년 대한주택공사에서 설계하였다는 3층의 아파트에서도 ‘장독대’가 있으며, 비록 규모는 작지만 위치 또한 그 역할에 맞게 남쪽에 배치한 것을 알 수 있다.

376) “목욕실, 장독개가 각 주거단위마다 독립되어 있어서 안옥한 감을 준다.”- 2등 이규재; “명랑한 부엌을 두기 위하여 남쪽에 배치하였고 장독과의 연락이 잘되어서 주부의 활동이 편하도록 하였다. 옥상에는 공동세탁장과 빨래 너리터가 있으며 언제나 이용하기 쉬워서 환영을 받을 수 있으며 특히 각방의 채광과 통풍이 좋아서 주거단위의 독립성을 강조하였다.”- 아파트 부문 3등 송종석 (대한건축학회, 앞의글, p.40)

377) 1958년 9월에 작성된 부흥주택은 1·2층을 한 세대가 사용하는 형식으로 1층의 욕실 외부에 장독대 공간을 두었다. 같은 해 계획한 3층 연립 부흥주택에서는 편관 바로 옆에 ‘장독대’라 표기된 별도 공간을 계획한 것이 도면상으로 확인되며, 바닥으로부터 60cm 정도 높이로 난간이나 울을 두르고 그 안에 독과 항아리를 두게 하였다.(박철수, 『거주 박물관』, 도서출판 집, 2017.11. pp.94-95)

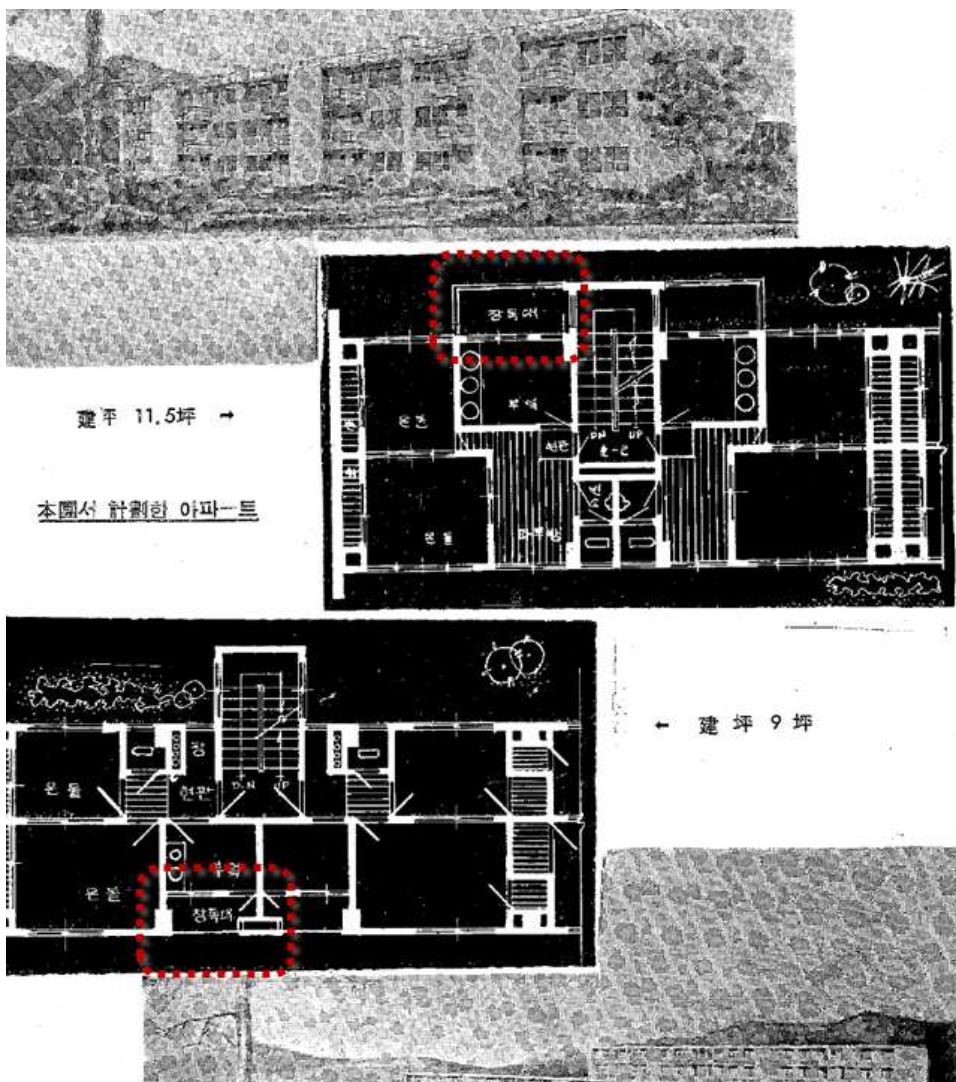


그림 98 1962년 대한주택공사 설계 아파트 도면에서 장독대에 대한 검토를 확인할 수 있다.(대한주택공사, 「화보」, 『주택』 9호, 1962)

더욱 적극적으로 부엌부속공간을 고려한 시도도 있었다. 비록 계획안에 불과했지만, 1967년 『주택』지에 실린 아파트 계획 도면에서는 한국 식생활 문화를 고려한 ‘김치창고’라는 명칭을 볼 수 있다.³⁷⁸⁾

378) “부엌에는 특별히 통풍장치를 했고, 사람이 왕래할 수 있게 만든 김치창고가 있다.” (클라우스 부락크, 「67년도의 새 아파트」, 『주택』, 1967, p.51)

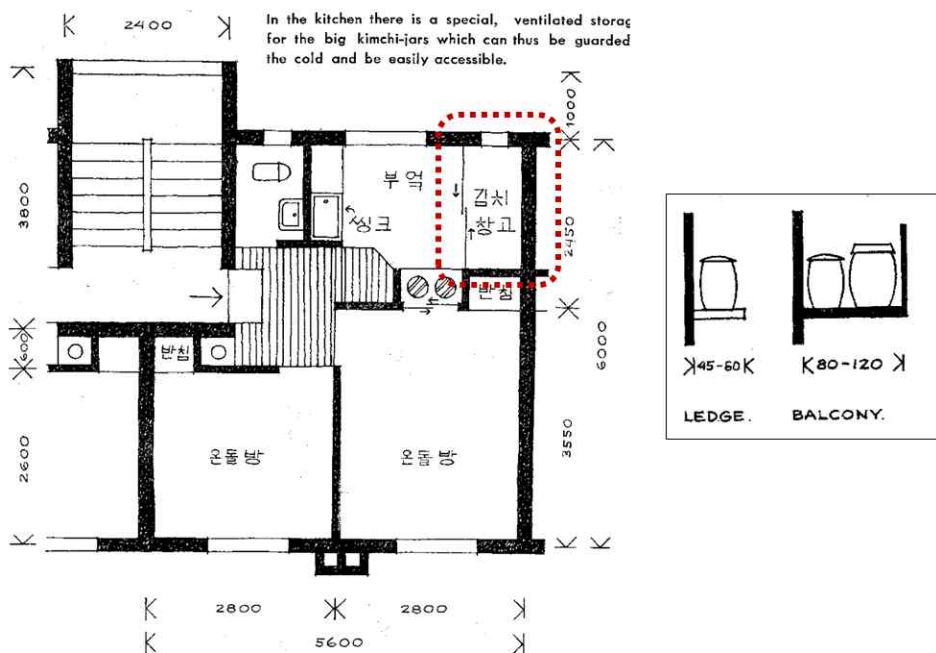


그림 99 김치창고와 장독대를 반영한 아파트 계획안 사례
(출처: 클라우스 부락크, 앞의글, pp.50-51)

그런데 1962년 마포아파트1차에서부터 ‘장독대’라는 명칭 대신에 부엌 앞 발코니에 ‘다용도실’로 바뀌기 시작하는 것을 볼 수 있다. 마포1차 5개의 평면 타입 중 B타입 하나에 불과하였으나, 사실상 장독대 위치에 해당한다. 다용도실이 계획되지 않은 나머지 세대에서는 전면 발코니 위치에 장독을 두었다.³⁷⁹⁾

마포아파트1차의 부엌에서는 취사와 난방이 분리된 구조로, 비록 스테인레스 싱크대는 없다 하여도 일단 ‘아궁이’가 없는 서구식 입식부엌을 표방했다. 또한 서구식 입식생활을 추구한 아파트라면 장독대 위치는 처음부터 고려하지 않았을 것이 당연하다. 그러나 오랜 식생활 문화를 주도하던 전통형식의 부엌공간을 아파트에 맞추는 과정에서 마당과 같은 옥외공간이 없다는 점은 입주민들에게 가장 큰 불안으로 작용했다.³⁸⁰⁾

379) “그러나 내부공간을 연장시키고 입주자가 외부 자연을 만끽할 수 있도록 설치한 발코니는 사실상 너무 좁아 장독대 역할 밖에 못하도록 만든 것은 입주자들의 생활관습을 과소평가한 탓이었다.” (대한주택공사, 앞의책, 1979, p.361)

380) “그러나 아파트는 독립주택에 비해 결함이 많다. 첫째로 뜰이 없다는 것이다. (중략)

표 13 마포아파트 1차 평면 개요

(출처: 『주택단지총람 1954-1970』, pp.237-244 바탕으로 재구성)

(* 평면구성 표시는 각 방 사이의 문구획을 표시하기 위해 연구자 임의로 '+'로 표시하였음)

타입	평형	평면구성*	전용면적(㎡)	비고
A	9	R+L+K	33.45	—
B	9	R+L+K	29.02	다용도실
C	12	2R+L+K	34.20	—
D	12	2R+L+K	40.95	—
E	12	2R+L+K	37.11	—
F	15	2R+L+K	57.20	—

당시 아파트에서 세탁은 주로 욕실에서 행했다.³⁸¹⁾ 세탁기가 등장한 것이 1969년이라는 점을 감안한다면, 1960년대의 아파트 다용도실은 처음부터 부엌 부속공간으로 등장했음을 알 수 있다. 아무리 서구식 입식부엌을 표방했다 할지라도, 그 안에 모두 수용하지 못하는 가사방식을 처리하기 위한 공간이 필요했다.

다만 이러한 필요성을 반영해 주되 가급적 전면에서 보이지 않는 위치에, 그것도 ‘다용도실’이라는 적당한 명칭을 붙인 것은, 전통부엌부속공간의 ‘조건부 수용’이라 불려도 무방할 것이다. 많은 선행연구에서 언급한 것처럼 다용도실이 전통적 부엌사용방식을 반영하여 마련되었다는 것은³⁸²⁾, 반대로 서구식 입식부

더구나 우리나라는 고래의 풍습으로, 장독대, 김장독, 온돌문제 등으로 일상생활과 생활태도에 구애를 받고 있다.”(『온돌과 아파트의 장단점, 차츰 서양화하는 구조, 처치곤란한 건 역시 장독대와 변소』, 동아일보, 1962.11.01)

381) 1971년 대한주택공사의 『아파트 실태조사-서울지구』에 따르면, 조사 대상 아파트 대부분이 9세탁장소로서 욕실을 사용한다고 응답한 경우가 전체 74.57%로 조사되었다. 예외적으로 욕실(4%) 부엌(70%)에서 빨래를 한다고 대답한 시민아파트를 제외하면, 조사대상 나머지 아파트 모두 모두 90%이상 욕실에서 빨래를 한다고 대답했다. 주공아파트(98%), 공무원아파트(92%), 상가아파트(96%), 중산층 아파트(92%)으로 1960년대 아파트의 세탁공간은 욕실이었음을 알 수 있다. (대한주택공사, 『아파트 실태조사- 서울지구』, 1971, p.45)

382) “부엌의 연장공간인 다용도실은 우리나라 현대 주택계획에 존재하는 아주 중요한 특징이다. 김치와 장 같은 전통음식을 담그려면 넓은 작업공간에서 뜯을 많이 써야 하는데, 부엌이 내부공간이 되고 싱크대가 도입되면서 그런 작업을 하기가 어려워졌다. 그래서 다용도실을 만들어 마당에서 하던 일을 실내로 들인 것이다.”(전남일, 「부엌의 혁명」, 『한국 건축개념사전』, 2013, 동녘, P.456)

업에서 수용하지 못하는 것들을 처리하기 위한 방편의 다른 표현이 될 수 있다. 마포2차에서 후면발코니에 다용도실을 둔 것은 입주민의 이러한 요구를 반영하면서도 장독대와 같이 설사 노출될 수 있는 전통적 가사방식에 따른 나머지 행위들을 가릴 수 있는 묘안이 되었다.

마침 계단식 주동으로 설계함에 따라 마포1차에서와는 달리 전·후면 원하는 위치에 발코니를 달 수 있었던 것도 큰 배경이 되었다. 마포 1·2차 이후 대한주택공사가 건설한 소형아파트에서는 다용도실이 없었지만, 1967년 정릉·문화촌 아파트에서부터 다시 둘 수 있었던 것도 계단식 주동에 따라 후면발코니 설계가 가능했기 때문이다. 그러나 정릉아파트에서도 후면발코니에 모두 다용도실을 계획한 것은 아니었다. 결국 1960년대의 다용도실은 전·후면의 발코니와 같은 위치의 문제가 아니라, 장독대와 같은 부엌부속공간의 존재를 인정할 것인가의 문제로 판단된다.

그러나 다용도실을 마련해주는 것만으로, 아파트 부엌에 필요한 모든 것을 수용할 수는 없었다. 발코니에 장독대는 물론 빨래까지 널려있는 풍경이 도시 미관상의 문제로 빈번히 거론되었다.³⁸³⁾ 이것은 ‘서울시민들의 문화생활을 촉진’³⁸⁴⁾시키고자 했던 서울시의 아파트의 건설의도에 반하는 현상이 아닐 수 없었고, 이러한 생활 문화 자체를 비판하는 목소리를 키워갔다.



그림 100 아파트의 장단점을 다루는 1960년대 초의 신문기사
 “차츰 서양화하는 생활구조, 처치곤란한 건 역시 장독대와 변소” (경향신문, 1962.11.01)
 (좌), “편리해 살림에 능률, 흠은 장독대·빨래 말릴 곳 없는 점” (동아일보, 1963.03.28)(우)

383) “P양은 현재 마포아파트 4층에 살고 있다. 그런데 문제는 장독대. 장독대는 ‘베란다’에 마련하여 있고 빨래도 ‘베란다’에서 말리고 있는데 미관상 좋지 않아 달리 방법을 생각하고 있는 중이다.”, (『아파트 생활, 좋은점과 나쁜점』, 『동아일보』, 1963.03.28)

384) 대한주택공사, 앞의책, 1979, p.360

이에 대한 대표적 사례가 1968년부터 서울시가 추진한 ‘장독대 없애기 운동’³⁸⁵⁾이다. 이것은 근본적으로 아파트 건설을 촉진한다는 취지에 따른 것으로, 아파트 건설과 일반 보급에 장애가 된다고 믿었던 모든 전통적 생활방식을 근절하겠다는 사고를 나타낸다.³⁸⁶⁾ 새로운 주택형태와 전통생활문화를 서서히 조화시켜가겠다는 것보다, 생활방식 자체를 아파트 생활에 맞도록 고치겠다는 의도를 읽을 수 있다.

“그러나 급격히 변화하는 시대에 사는 우리들은 격렬한 생존경쟁에서 승리하기 위하여서는 장독대의 낭만에만 집착할 수 없다. ‘생활의 합리화’와 ‘과학화’를 이룩하기 위하여 과감하게 ‘장독대 없애기 운동’에 우리 모두 앞장설 때가 온 것이다.” (문방흠 (농개공 총재), 「의견. 장독대 없애기 운동」, 매일경제 1970.11.16.)

“특히 아파트에서 차지하는 장독대 폐지도 여기에서 실천할 수 있으며 또한 미관상 좋지 못한 향아리나 독이 “베란다”에 놓여 있지 않고 살 수 있으리라고 본다. (중략) 집집마다 간장공장 김치공장이라는 말을 할 수 있을 정도로 장독대에 여러 향아리와 독을 준비하는 것은 옳은 것은 아닌 듯하다.” (현기순(서울대 사범대학 교수), 『주택』 22호, 대한주택공사, 1968. 12. pp.89-90)

3년의 계획을 두고 시비(市費)까지 투자하여 장류의 공장화를 적극 장려하였던 대대적인 운동의 배경이, 더욱이 가사노동의 경감이 아닌 아파트 보급의 촉진이었다는 점이 주목된다. 이상적 생활상(서구식 입식생활)을 추진하는 것에 저해가 된다면 전통 주거 문화 자체를 거부하겠다는 의도를 보여준다. 1970년대 새마을 운동의 농촌주택개량사업에서 실제 주민상황을 크게 반영하지 않고 일방적인 농촌환경개선사업을 강행했던 것도 같은 방법론이었다.³⁸⁷⁾³⁸⁸⁾

385) “9일 金서울시장은 금년에 대규모에 간장 된장공장을 육성, 장독대를 차츰 없애는 방향으로 이끌어나가겠다고 밝혔다. 김 시장은 이 장독대없애기 운동을 3년계획으로 전개, 금년에는 4천 내지 4천5백만원의 시비를 투자하겠다고 말했다.”(「장독대없애기 운동 전개」, 『동아일보』, 1968.01.09., 8면)

386) “또한 金서울시장은 된장, 간장을 규격화해서 아파트에 공급, 아파트 안에 있는 장독대를 없애기로 했으며, 어린이 놀이터와 생활지도계몽센터를 만들어 빈민생활을 막겠다고 했다.” (「중급시민에 아파트」, 『매일경제』, 1969.05.06. 7면)

387) “공무원들이 농가를 돌아다니면서 초가지붕을 강제로 벗기고 다니는 바람에 농민들



그림 101 “식생활 이야기: 장독대 없애기”(출처: 국가기록원 영상자료, 1956) 집에서 직접 장을 담는 활동은 비경제적·비위생적이므로 마땅히 청산해야 할 구습이며, 공장생산제품을 이용하는 것을 선진적 생활문화로 설명하였다.

장독대 없애기와 관련한 발달은 한국 식생활 문화에서 장을 담그는 양과 횟수가 다소 감소할 수 있는 계기가 되었지만, 장독대 자체를 없앨 수는 없었다. 서울시가 이 운동을 추진하였던 같은 해 동아일보 기사에서는 주택개선의 근본적 문제를 고려하지 않은 형식적 주택개선을 ‘과도기의 엉거주춤’으로 꼬집기도 했다.

“장독대 없애기 운동이 있었다. 이건 아파트 생활이라는 새로운 주택생활이 시작되면서 겪게 된 고민의 해소운동이었다. 그러나 장독대는 없어질 수가 없었다. 기본식품이 공업화하고 대량 시판되는 현상은 반가웠으나 한때 풀썩꺼기

은 억지로 지붕개량을 할 수밖에 없었다.” (박진도·한도현, 「새마을운동과 유신체제 박정희 정권의 농촌 새마을운동을 중심으로」, 『역사비평』 47, 1999, p.62)

388) 1978년 개량사업을 완성한 농가의 만족도 조사에 따르면, 만족한다는 응답과 개량농가가 자신이 원하는 형식으로 주택을 개량하지 못하였다고 대답한 농가가 반반으로 나타났다. 이유로는 행정기관에서 특정하여 주었기 때문, 설계도가 많지않아 마음에 드는 것이 없었기 때문, 융자금의 적었기 때문이라고 응답했다. (최민호 외 4인, 「농촌주택개량사업에 대한 농촌주민의 태도조사」, 『서울대 농업개발연구보고』 제1권 1호, 1980, pp.172-177)

로 만든 간장이 아우성을 냈듯이 허다한 위생적인 위험이 따르고 있다. (중략) 입식부엌으로 뜯어고친다해도 취사난방을 분리시키지 못하고 있는게 한국의 부엌이며, 수세식을 만들었다가 오히려 재래식으로 뜯어고치게 되는 것이 우리의 변소들이다. 이 모든 과도기적 엉거주춤은 모든 주택혁명의 핵심이 되는 난방 배수시설을 해결하기 전에 걸으로부터의 외형만의 주택혁명을 시도했기 때문이다.”(「의식주 23년 어떻게 달라졌나」, 동아일보, 1968.08.15., 7면)

이러한 노력에도 불구하고 아파트에서의 장독대 문화는 사실상 1980년대까지도 유지되었다. 1971년 대한주택공사의 『아파트실태조사』에 따르면, 조사대상 아파트의 83%가 햇볕이 잘드는 발코니에 장독대를 둔 것으로 조사되었다.³⁸⁹⁾ 최덕경(1977)의 연구에서도 도시 단독주거에서 독의 수는 가구당 평균 12~14 개였으며, 한강맨션의 경우는 평균 6개의 독을 보유한 것으로 드러났다. 함상우(1986)의 연구에서도 주로 아파트 거실 발코니에 장독대를 두는 것으로 조사되었다.³⁹⁰⁾



그림 102 공무원 아파트(1967) 창문 앞면에 메달아 낸 장독대 공간(좌) / 한강맨션 아파트 발코니에 놓인 장독대(우)
(출처: 최덕경, 『주거양식과 장독대에 관한 연구』, 수도여자사범대학 석사학위논문, 1977)

발코니가 없는 아파트에서는 창에 가설물을 설치하여 장독을 창문밖에 매다는 경우가 빈번했다.³⁹¹⁾ 미관상은 물론 위험하기까지 했다. 1970년대 중반 도시와

389) 대한주택공사, 『아파트 실태조사』, 1971, p.45

390) 함상우, 『아파트 거주자의 주거공간 이용에 관한 연구 - 부엌, 식당을 중심으로 -』 서울대학교 석사논문, 1986, p.52

391) 최덕경, 『주거양식과 장독대에 관한 연구』, 수도여자사범대학 석사학위논문, 1977, p.77

농촌주택의 장독대 실태를 연구한 한 논문에서는 장독대의 필요성을 간과한 계획 의도에 대한 흥미로운 제언을 볼 수 있다.

“건축하는 이들이 APT나 도시형 주택에서 무슨 근거로 장독대를 무시하였는지를 여기서 논할 곳이 아니지만, 건축가의 주력이 여성이었다면 양상은 다를 것이다.”(최덕경, 『주거양식과 장독대에 관한 연구』, 수도여자사범대학 석사학위논문, 1977, p.73)

비록 도면상의 표기가 사라졌을 뿐, 전·후면 발코니, 옥상, 정원 등 아파트 주거공간 내 어딘가에 장독대 문화는 한동안 지속되었다. 장독대 없애기 운동에 따라 장류 구매가 촉진되고 주부는 힘들게 장을 담그지 않아도 된다는 이상을 세웠지만, 당시로서는 비현실적 제안에 불과했다.³⁹²⁾ 오히려 부엌부속공간을 충분히 고려해주지 않음으로써 부엌의 효율성은 저하되었고, ‘가사노동의 합리화’가 완성될 수 없었다. 부엌의 입식화 이후에도 아파트에서는 장독대를 주로 별이 잘 드는 발코니에 두게 되면서 부엌 동선을 단축시킬 수 없었으며, 김장이나 제사 등 많은 음식을 만들 때는 거실에 자리를 펴기도 했다.³⁹³⁾

392) 저장식품의 구매율은 1990년대까지도 낮은편이었다. 저장식품 중에서도 간장은 비교적 많이 구입하는 편(약 20%)이었으나 김치의 경우가 특히 보수적으로 나타났다. 우경옥(1990)의 조사에서 김치 구매율은 2%에 불과했으며, 김귀란(1991)은 1.6%으로 분석하였다. (우경옥, 「식생활 관련된 가사노동의 실태 및 가치인식에 관한 연구」, 연세대 석사학위논문, 1990 / 김귀란, 「식생활과 관련된 가사노동의 사회화 실태 및 미래전망에 관한 연구」, 연세대학교 석사학위논문, 1991)

393) 부엌부속공간에 모두 수용하기 어려웠던 조리문화는 이후 식가공 산업의 발달, 핵가족화, 김치냉장고의 등장과 같은 다양한 영향관계에서 서서히 소멸하였다. “빨래며 장독이 드러난 아파트 풍경을 하루 빨리 퇴치해야 한다던 식자들의 걱정도 결국 시간이 해결해 준 셈이다.” (박철수, 앞의책, p.104)

4.3. 소결

1950년대 신생활운동, 1960년대 재건국민운동, 1970년대 새마을운동은 국민생활을 합리화한다는 공통된 목표를 표방하였다. 국가재건사업의 일환으로서의 주택정책은 ‘사람이 집을 만들지만 일단 지어놓은 집은 도리어 사람을 만든다’³⁹⁴⁾는 구호 아래, 주거 양식 개선을 통한 생활 근대화를 추진했다. 주택의 가장 기능적 공간으로서 부엌이 주목되지 않을 수 없었으며, 여성을 중심으로 한 부엌개량사업이 추진되었다. 부엌개량은 생활개량을 위한 중요한 방편이었을 뿐만 아니라 여성동원을 위한 주요한 방편이기도 했다.

1960~70년대 정부 주도의 부엌개량 사업을 살펴보면, 부엌개량을 통해 전근대적인 생활방식을 탈피하고 서구적 생활방식을 장려하는 의도를 관찰할 수 있다. 이것은 이전 시기 부엌개량론의 담론적 성격을 이어받은 것이기도 했다. 부엌개량사업을 조국 근대화와 연결시키거나 가정 및 여성의 중요성으로까지 확대시키는 현상을 통해 확인할 수 있다.

서구식의 부엌을 만드는 것은 ‘근대적’임을 의미함과 동시에 ‘능률적, 합리적’의 다른 표현이기도 했다. 서구사회에서 등장한 ‘가사노동의 합리화’라는 문구가 유행하기도 하였으며, 서구식 입식부엌은 곧 능률적 부엌이라는 인식이 한국 주거문화에 확산되었다. 부엌에서의 ‘능률’은 한국 부엌이 변화해야 할 궁극적 지향점이 되었으며, 서구 근대부엌의 건축적 계획원리를 도입하여 부엌의 모든 동작과 동선을 분석하고 수치화하는 학계의 연구도 이어졌다. 부엌에 통용되는 능률이라는 명제는 경제개발기 한국사회가 추구했던 근면, 성실, 경제, 절약 등의 문구에도 부합하였다.

한편, 농촌부엌의 개량과정에는 서구 근대 사회주의자들이 주장했던 공동부엌의 형태가 일시적으로 도입되기도 했다. 농촌의 부엌사용방식은 도시의 경우와 달랐고 농가 주부의 가사노동 이중부담도 컸다는 점을 고려하여, 일종의 ‘공동부엌’ 운영을 통해 농촌가정의 가사노동을 합리화를 추진하기도 하였다. 그러나 어디까지나 일시적 사업에 불과하였으며, 한국 근대부엌으로 보편적으로 수용된 것은 아니었다. 이후의 한국 근대부엌은 개별 부엌, 즉 서구 근대부

394) 대한주택공사, 앞의책, 1979, p.360

업과 같은 자본주의 산업사회의 핵가족 생활을 전제로 한 부엌유형을 발달시켜 갔다.

1970-80년대 아파트를 중심으로 싱크대 보급이 증가하면서, 한국 가정의 부엌은 외형적으로 서구식 입식부엌과 더욱 유사한 형태를 추구하게 되었다. 특히 전통적 부엌부속공간의 수용 문제가 대두되었을 때에는 전통적 생활습관을 모두 버릴 것을 강요당하기도 했다. 서구 근대부엌에 대한 비판적 고찰없이 단기간의 개량을 목표로 하였으며, 결과적으로 ‘서서 일하는 동작’으로서의 효율성은 높일 수 있었지만, 한국적인 부엌사용방식을 전부 수용하였다고 보기는 어렵다. 관주도의 급진적 주택정책은 뿌리깊은 생활문화를 되돌아볼 여유를 갖지 못했다.

이러한 경향은 한국 근대부엌의 성립과정에서 보이는 ‘좌식과 입식’, ‘전통과 근대’, ‘합리와 비합리’라는 이분법적 방법론을 보여준다. 초기의 아파트 부엌형성에서 ‘합리화’가 두드러진 것은 가사노동의 동선이 아닌 설비의 합리화가 우선시 되었다. 또한 부엌을 반외부공간으로 인식하는 전통적 주거공간개념이 지속된 것을 볼 때, 서구식 입식부엌을 갖추는 것만으로 한국 부엌에 대한 전통적 사용방식이나 공간인식이 쉽게 소멸되거나 간단하게 근대부엌으로 전향될 수 없었던 것을 알 수 있다.

이러한 과정은 서구 근대부엌을 외형적으로 모방하였을 뿐만 아니라 그에 내포된 이념적·계획적 속성을 답습하였다. 서구 근대부엌의 계획적 속성은 경제발전에 따른 자본주의 산업사회의 가정성과도 부합하였다. 2장의 소결에서 살핀 바와 같이, 외형적으로 아무리 부엌이 편리해진다고 하여도 부엌이 여성 1인의 작업공간이라는 최초의 설정은 변함이 없다는 점을 들 수 있다. 이를 아파트 부엌을 중심으로 한 한국 근대부엌의 초기적 모델 형성으로 정의하고자 한다.

제 5 장 한국 근대부엌의 정착과 특징

- 5.1 부엌과 식당의 관계 모색
- 5.2 부엌·식당·거실의 통합
- 5.3 한국 근대부엌의 특징
- 5.4 소결

본 장에서는 아파트를 중심으로 한 근대부엌의 초기적 모델이 등장한 이후 비로소 한국적 근대부엌으로 정착되어 가는 과정을 고찰하고자 한다. 1980년대까지의 과정이 서구식 입식부엌을 무비판적으로 수용하는 단계였던 것에 비해, 그 이후의 부엌과 식당과의 관계설정을 통해 한국적 근대부엌으로 정착시킬 수 있었다.

서구 근대부엌은 부엌구획안에서의 변화만으로 완성시키고 식당과 연결해주는 방식으로 가사노동의 합리화를 달성할 수 있었다. 그러나 전통적인 한국주거에서는 오로지 식사장소로만 분화된 방은 없었으며, 상이 놓인 방이 곧 식사시간 동안의 식당이었다. 따라서 가사노동의 합리화를 완성하기 위해서는 식당을 어디에 둘 것인가라는 과제가 중요해진다. 5장은 한국 부엌과 식사장소의 관계설정에 대한 고찰로서, 아파트는 물론 현재 한국 주택에서 보편적으로 받아들여지고 있는 ‘LDK형 부엌’의 형성과정 및 의미에 대해 살펴보고자 한다.

5.1. 부엌과 식당의 관계 모색

5.1.1. 배선동선의 단축과 다이닝 키친

(1) 배선동선 단축의 모색

일제강점기의 부엌개량론에서도 식사실로 사용되는 내방(안방)과 부엌과의 거리문제가 빈번하게 언급되었던 것처럼, 부엌과 식사실과의 연락관계는 1950년대는 물론 1970년대까지도 어려운 숙제로 남아있었다.³⁹⁵⁾ 도시한옥의 경우, 안방과 부엌사이에 작은 문을 내는 것도 상차림에 드는 동선 단축을 위한 방편이었다.³⁹⁶⁾

“...될 수 있으면 부엌 가까운데 식당을 만들면 이상적이나 그렇지 못하면 찬간을 식당으로 이용하도록 하고 그럴 가망이 없는 가정은 당분간 안방과 부엌사이에 문이 달리면 편하지만 문도 없는 경우에는 한자 가량 사각형으로라도 담벽을 뚫어서 식기 기타를 통할 수 있도록 밀창문을 해달면 주부의 방에 오르내리는 수효가 적게 됩니다. 이러한 사소한 곳에 머리를 써서 우선 자기가 사용하는 부엌을 간편하게 할 것입니다.”³⁹⁷⁾

그러나 안방과 부엌사이 문은 조리시의 냄새뿐만 아니라 연탄가스나 추락사고

395) “부엌의 동선만 개선해도 주부는 하루에 십리는 덜 걷게 되는 셈” (「주부와 주택의 개선」, 『동아일보』, 1963.06.17.); “부엌과 방 사이를 신을 벗었다 신었다하고, 왔다갔다 낭비하는 시간이 많은 셈” (「서울의 주부생활」, 『경향신문』, 1968.06.24.); “부엌은 식당과 합쳐서. 나아가서는 거실까지도 포함시킨 구조로 발전시켜야”(「비좁은 공간 다양하게」, 『경향신문』, 1975.03.19.)

396) “부엌에서 상을 보아 방으로 들어간 후 저물도록 승냥을 뜯다 국을 뜯다하고 드나들어야 하며, ..., 이 번거로움을 해소하기 위해서는 안방과 부엌사이에 조그만 문을 만드는 것이 좋을 것이다” (「주거생활의 개선」, 『경향신문』, 1961.09.18, 4면); “안방과 부엌의 연락을 위한 아랫목 해취설치, 부엌바닥을 마루로 해서 뿔마루와 연결시켜...” (「새해 새살림 설계, 의식주」, 『동아일보』, 1963. 01.01. 15면); “다 설비한 후 부엌이 붙은 안방쪽과 마루방쪽에 조그만 문을 해달면 마당을 거치지 않고도 안방서 마루방으로 갈수도 있고, 마루방은 식당 겸용으로 써도 좋다.” (「생활 아이디어 부엌개량」, 『경향신문』, 1970.05.28 5면)

397) 「주방을 어떻게 개선할까」, 『경향신문』, 1950.02.05

등이 빈번히 발생하였고, 1970년대 중반이 되면 이를 다시 없애자는 의견을 나오기도 했다.³⁹⁸⁾³⁹⁹⁾

또 하나의 방편으로, 1950-60년대의 국민주택⁴⁰⁰⁾ 평면을 보면 부엌과 거실 사이에 대부분 찬마루와 같은 작은 마루를 둔 것을 알 수 있다. 전통주택의 배선 동선이 ‘부엌-마당-방(또는 마루)’이었다면, 여기에서는 ‘부엌-방’ 또는 ‘부엌-마루방’으로 짧아지긴 하였으나, 근본적인 해결책은 되지 못했다.

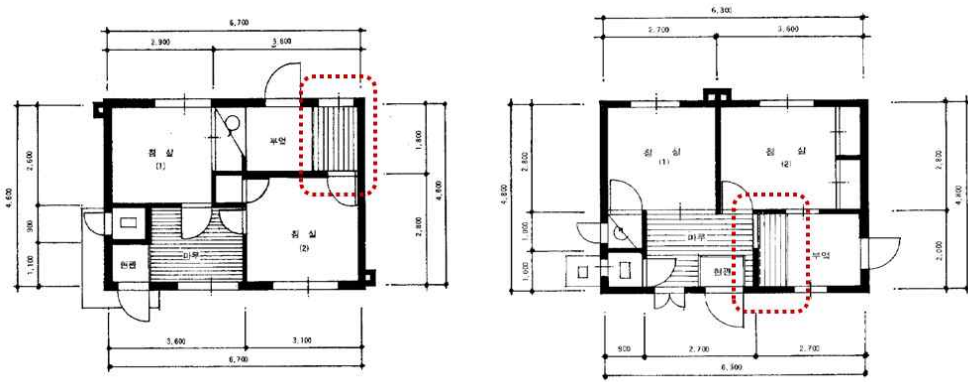


그림 103 1950년대 국민주택의 찬마루 (좌-휘경동 재건축택(1954)/ 우-이문동·불광동·답십리 재건축택(1956) (출처: 대한주택공사, 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, 1979)

배선동선을 합리화하기 위해서는 부엌과 가까운 위치로 식당을 마련해 주는 일이 시급했다. 아파트 부엌과 식사공간의 결합방식에 대한 1970년대 중반의 조사연구를 보면, 식당 겸 부엌에 대한 주부 선호도가 가장 높은 것을 알 수 있다.⁴⁰¹⁾ 부엌과 식사실과의 연락관계가 해결되지 않는 한 부엌일의 동선단축이란

398) “부엌으로 통하는 방문을 열고 나가다 떨어져 방문앞 아궁이로 떨어져”(「엄마 교회 간 새 한 살 아기 부엌 추락사」, 『동아일보』, 1971.09.27.), “발을 헛디더 끓는 물솥에 빠져 5살 꼬마 숨져”(『동아일보』, 1978.01.04.)

399) “부엌과 방 사이에는 문을 두지 말고 부엌은 환기가 잘 되도록 하자”(「따뜻한 실내 난방을」, 『매일경제』, 1973.11.21.), “부엌과 방 사이 문은 봉해버리고 굴뚝은 지붕보다 1m이상 높게”(「겨울철의 사신부르는 연탄가스 중독」, 『동아일보』, 1974.10.01.), “부엌을 통한 가스 오염. 부엌과 방의 통로는 철저히 막는 것이 안전하다.”(「싸늘해진 날씨 딱라 다시 고개드는 연탄가스 중독」, 『경향신문』, 1976.10.07.)

400) 단독주택형의 연립단지로 계획된 이 주택들은 ‘국민주택, 재건축택, 부흥주택, 희망주택’ 등의 이름으로 불렸으나, 모두 전후 복구 과정의 주택난 해결을 위한 같은 목적의 주택이었다. 본 연구에서는 ‘국민주택’으로 통칭한다.

401) 이상업, 『도시주부들의 주택기호성에 관한 연구』, 숙명여대 석사논문, 1976,

좀처럼 해결되기 어려웠으므로, 주부의 입장에서는 될수록 부엌과 인접한 장소에, 가능하면 같은 공간에 상을 차리고자 바라는 것은 당연했다. 1970년대 중반 식사장소에 대한 주부선호도 조사를 보면, 과반수 이상의 주부가 부엌 내에 식당을 두기를 원했던 것으로 나타났다.⁴⁰²⁾

이를 반영하는 듯, 아파트 평면에 식당이라는 개념이 도입되기 전부터 식탁에 대한 선호가 있었다는 조사가 주목된다. 1972년 김종인의 연구에 따르면 당시 조사대상 가구의 11%가 1966년~70년 사이에 식탁을 구입한 것으로 나타났다.⁴⁰³⁾ 평면상 식당(D)나 식당 겸 부엌(DK)로 계획하지 않은 아파트임에도 불구하고 식탁을 두었던 것에 대해 ‘다이닝 키친화’의 가능성을 시사하였다.⁴⁰⁴⁾ 그러나 여기에는 실제 사용율에 대한 조사가 동반되지 않았으므로, 여기서의 조사 결과가 실제 DK화를 반영한다고 단정하기보다 DK의 희망률에 가깝다고 볼 수 있다.

1960년 『현대여성생활전서』에 따르면, ‘다이닝 키친은 식당을 별도로 두어 격식을 갖춘 것보다는 간략한 형식’으로서, ‘완전한 식당을 꾸밀 수 없는 주택의 경우에 한해 권장’하는 것을 알 수 있다.

“다이닝 키친(Dining Kitchen). 리빙키친과 비슷하지만 다른 점은 다이닝 키친에서는 가족의 식사 및 단란이 여기에서 행해지기는 하지만, 또 하나의 별도로 쌀롱의 역할을 하는 거실의 스페이스 또는 응접실이 있다는 점입니다. (중략) 그러니까 취사작업을 하는 사이에 개수기 밑이 더럽더라도 또는 가족이 많아서 식기 수가 많기 때문에 식사 후가 좀 지저분하여도 가족만이면 마음을 쓸 필요 없이 지나갑니다.

리빙키친의 경우와 같이 취사를 단란케하는 거실속에 합치더라도 노력으로 경제를 커버하는 즉 장만하는 데 어느 정도 밑준비가 필요한 식생활을 하는 경우에는 아무래도 완전히 깨끗한 환경은 유지하지 못합니다. 이러한 점으로 볼

pp.30-32

402) 이상업(1976)의 조사에 따르면, 도시 주부의 경우 부엌과 식사공간의 결합방식에 대한 희망율로, 부엌내에 식당(54.44%), 거실내 식당(0.9%), 부엌겸거실겸식당(0%), 각각 독립(32.73%), 기타(1.62%)를 희망하는 것으로 나타났다. (이상업, 『도시주부들의 주택기호성에 관한 연구』, 숙명여대 석사논문, 1976, p.30)

403) 김종인, 「가구이용면에서 본 생활공간의 계획」, 『건축』 16(5), 1972, p.4

404) 김종인, 앞의글, p.8

때 우리나라의 경제사정이나 또는 식생활의 양상으로 보나 완전히 가공된 수준 높은 식생활이 스무스하게 진행되기는 당분간 바라기 곤란하니 장차에 있어서도 리빙 키친보다 다이닝 키친의 형이 많이 쓰일 것입니다.”⁴⁰⁵⁾

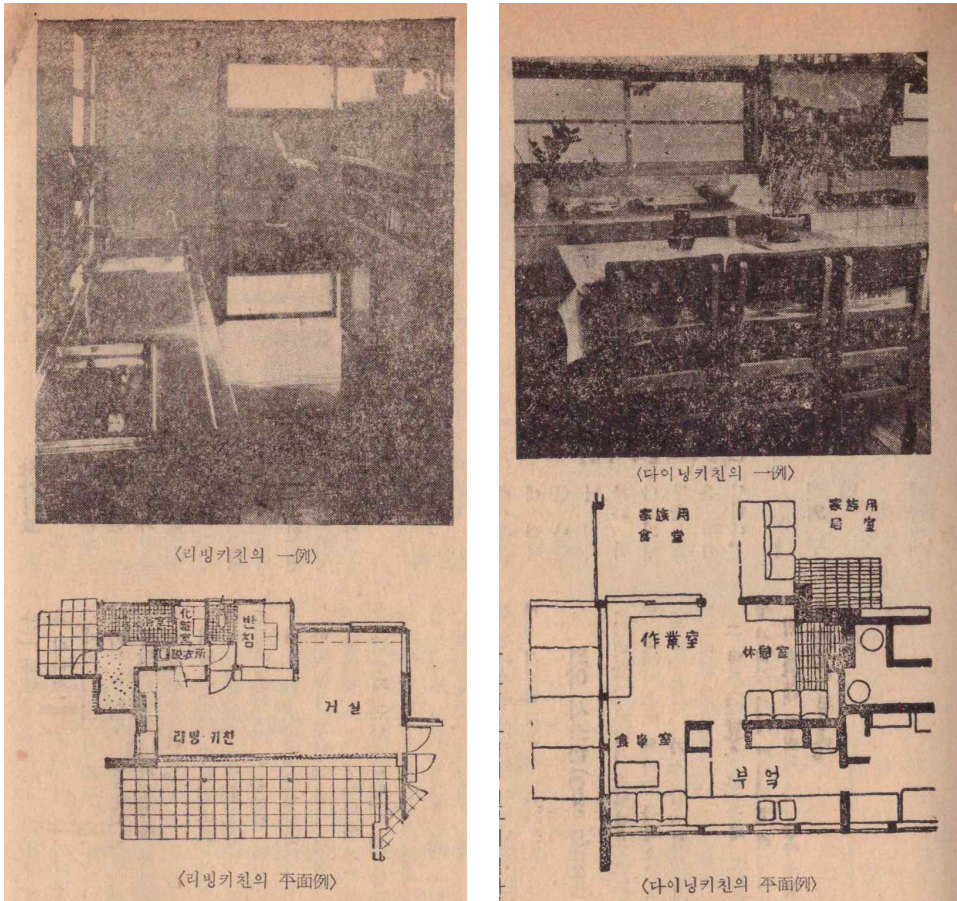


그림 104 리빙키친과 다이닝키친의 예시
(출처: 『현대여성생활전서』, pp.138~139)

405) 『현대여성생활전서』 제11권 주택, 여원, 1960, pp.138~139

(2) 다이닝 키친(DK)과 식침분리론

부엌과 식당은 모두 음식과 관련된 장소이므로, 다이닝 키친은 유사한 성격의 공간을 묶었다는 면에서 얼핏 합리적으로 보인다. 그러나 본래 부엌이란 생선을 다듬고 야채를 씻고 볶는 등 요리작업에 의해 더러워지기 쉬운 작업장이다. 그런 의미에서 ‘요리를 만든다는 것’과 ‘식사를 즐긴다는 것’은 정반대의 행위이며, 다이닝 키친은 이러한 모순이 결합된 장소와 같다.⁴⁰⁶⁾

그럼에도 불구하고 다이닝 키친은 배선동선을 단축하여 가사노동을 합리화할 수 있는 근대부엌 유형임에 분명했다. 특히 면적의 제약이 있는 도시주거에서 식당과 부엌을 합치는 계획은 공간의 효율적 사용면에서도 유리한 형태였다. 이러한 합리성을 강조한 것이 이른바 일본 공영주택 51C형으로 유명한 1955년 2DK평면에 등장하는 다이닝 키친이다. ‘DK’사전적 의미로 다이닝 키친의 약자이지만, 명칭 그대로 51C형의 정의로 사용될 만큼 일본공단주택의 원형으로 평가받고 있다.⁴⁰⁷⁾ 잘 알려져 있다시피 DK계획은 ‘식침분리론’을 반영한 결과물이었다.

식침분리론이란, 의미 그대로 주택에서 먹는 장소와 잠자리를 분리하여 계획하자는 주장으로, 전후 일본 공영주택 계획 발전에 큰 영향을 준 개념을 말한다. 이 개념의 장점은 이불면지가 날리는 방안에서 식사하는 행위를 위생적으로 개선할 수 있고, 조리하는 곳과 식탁의 거리를 단축하여 식사준비에 걸리는 시간을 아낄 수 있을 뿐만 아니라, 가족의 식사시간이 상충하는 생활방식에도 대응할 수 있는 점이었다.⁴⁰⁸⁾

니시아마는 교토제국대학원 재학 당시, 오사카, 나고야 등 도시 노동자 주택을 조사하였는데, 식당을 주(主)침실 공간에서 분리하여 사용하는 양상이 지속적으로 나타나는 점을 발견하였다. 한 예로 1941년 가와자키시 노동자 주택은 각각 다다미 6첩·4첩반⁴⁰⁹⁾의 방 2개의 주택이었다. 조사대상 46호의 주택들은 모두,

406) 渡辺光雄, 『窓を開けなくなった日本人』, 社団法人農山漁村文化協会, 2008, p.110

407) “전후의 일본주택을 일변(一變)시킨 발명품이라고도 불리는 DK는 ‘공단2DK’의 인기에 힘입어 급속히 보급되었으며, 현재의 주택평면의 반 이상은, DK, 또는 그를 응용한 유형을 채택하고 있다.” (北川圭子, 『ダイニング・キッチンはどうして誕生した』, 技報堂出版, 2002, 序文)

408) 일본건축학회 저, 대한주택공사 주택연구소 역, 『집합주택계획연구사』, 대한주택공사 주택연구소, 1993, p.32

비록 6첩짜리 방에서 비좁게 잠을 잘 지라도 4첩반짜리 방 하나를 식당으로 독립시켜 사용하고 있다는 점에 주목하였다.

이를 바탕으로 1942년에는 일본건축학회에 「주거공간의 용도구성에 있어서의 식침분리론(住居空間の用途構成に於ける食寝分離論)」을 발표하였는데, 당시 일본 건축계가 서민주택이 아닌, 중상류층 주택의 공간분석을 소주택의 계획에도 적용하려는 오류를 범하고 있다는 점을 지적하였다.

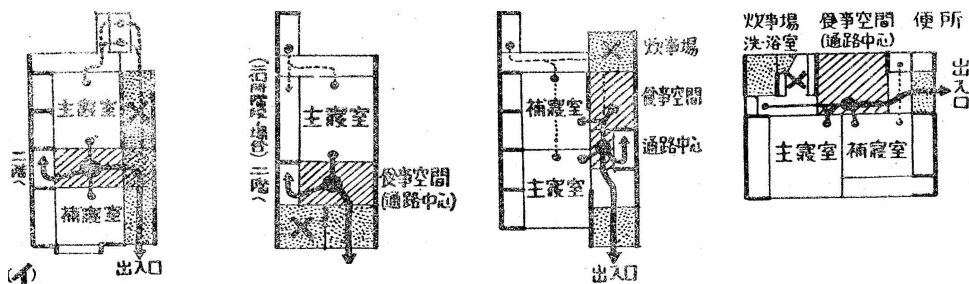


그림 105 니시야마 우조의 '서민주택의 식침분리 유형':
 (좌측부터) (1)3段通土間型住宅(舊都市), (2)2段型住宅(오사카), (3)2列2段型住宅(나고야),
 (4)신식침분리주택의 예
 (출처: 西山卯三, 『住居空間の用途構成に於ける食寝分離論』, 『日本建築学会 論文集』 25권, 1942, p.150)

오히려 서민주택에서 활용되고 있는 전통적 생활방식을 새로운 도시주거에 적용한다는 발상의 전환을 불러일으켰다. 도시주택에서는 면적이 충분하지 않은 경우라 할지라도 면적배분을 고려하면 식·침을 분리할 수 있고, 식당은 최소한의 면적이라도 좋고 심지어 통로와 겹하더라도 생활의 질을 저하시키지 않는다는 것을 주장했다.⁴¹⁰⁾ 이듬해에는 생활실태조사를 통해 식침분리론을 확인하고 이를 주택계획에 실현하고자 하였으나, 패전으로 인해 중도에 그치고 말았다.

2차대전 이후 이 개념을 도입하여 탄생한 것이 1955년 일본 공영주택의 '공영51C형(公營51C型)'이며, 평면의 핵심적 요소가 바로 식침분리를 실현할 수 있는 DK의 도입이었다. 당시 공영주택의 표준설계를 담당했던 동경대 요시다케 야스미(吉武泰水)⁴¹¹⁾ 등은 첫째 소주택에서도 침실은 2개로 확보할 것, 둘째 식

409) 다다미 1첩의 면적은 일본에서도 지역에 따라 다소의 차이가 있지만, 1첩이 대략 1.711~1.7672㎡이다. 따라서 6첩짜리 방은 약 10.26㎡, 4첩반짜리 방은 약 7.69㎡ 정도로 볼 수 있다.

410) 西山卯三, 『住居空間の用途構成に於ける食寝分離論』, 『日本建築学会 論文集』 25권, 1942, pp.154-155

411) 동경대학의 요시다케 야스미(吉武泰水)는 공영주택의 표준설계 위원회에 소속되어,

침분리를 위하여 적어도 조식은 먹을 수 있도록 부엌을 넓게 할 것, 셋째 발코니나 목욕, 세탁이 가능한 장소, 창고, 수세변소 등 생활을 지원하는 부분을 중시할 것의 세 가지를 설계의 기본 원칙으로 삼았다.⁴¹²⁾ 2개의 방과 DK로 구성한, 이른바 2DK의 평면형은 일본 공영주택의 원형으로 평가할 정도로 당시 일본주거문화의 획기적 발명품으로 등장하였다.⁴¹³⁾

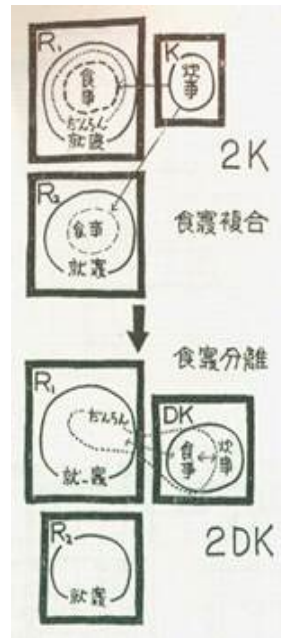


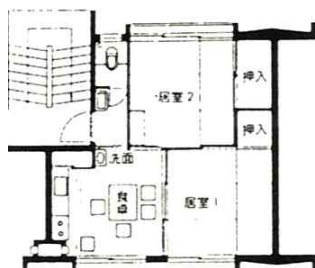
그림 106 니시야마
우조가 그린 DK를
통한 식침분리
다이아그램 (출처:
西山卯三,
『日本のすまい』,
經草書房, 1975, p.139)

일본 공영51C형의 DK는 의자와 식탁을 도입하여 기거양식의 입식화를 장려하는 수단이기도 했다. 당시로는 고가였던 스테인레스 스틸 싱크대를 1958년 처음으로 설치한 것도 그러한 목적의 일환이었다. 아울러 거주환경이 가장 좋은 남쪽에 배치하여, DK를 통해 적극적으로 서구 근대적 생활의 이미지를 중첩시키려고 하였던 의도로 볼 수 있다.

당시 대학원생이었던 스즈키 시게후미(鈴木成文)등과 일본주택공단 표준설계를 담당하였다. (日本生活學會, 『生活學: 台所の100年』, ドメス出版, 1999 p.217)

412) 日本生活學會, 앞의책, pp.217~220

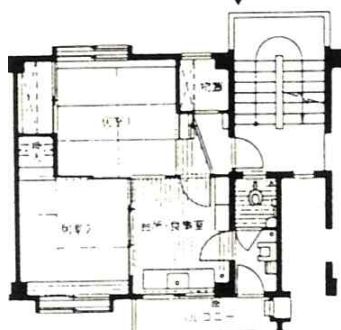
413) “전후의 일본주택을 일변(一變)시킨 발명품이라고도 불리는 DK는 ‘공단2DK’의 인기
에 힘입어 급속히 보급되었으며, 현재의 주택평면의 반 이상이 DK, 또는 그를 응용한 유
형을 채택하고 있다.” (北川圭子, 『ダイニング・キッチンはどうして誕生した』, 技報堂出版,
2002, 序文)



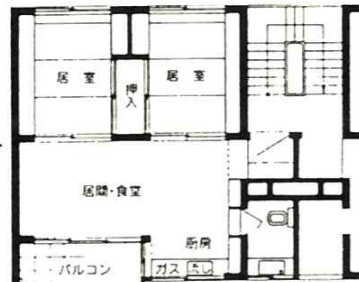
(8月8日案)
都営住宅として設計
食事のできる台所の確保
台所と一室をつなげ、他の一
室は壁で仕切る
畳の2室は均等な広さに
各室には必ず押入れを設ける



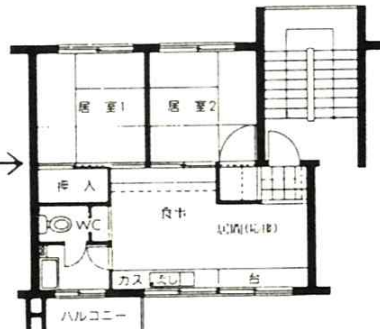
(11月15日案)
行水・洗濯のため、床に水
を流せる場所を設ける
物置きスペースの確保
洋風便器の提案



(最終案・公営51C-N)



a (2月2日案)
・木造小住宅調査のまとめとして設計
・独立した2室を複室として確保する
・広縁的な食事・くつろぎの場を設け
る。リビングキッチンに近い面も



c (11月13日案)



f (最終案・公営51C-S)

그림 107 공영51C형(公營51C型)설계의 과정
(출처: 鈴木成文, 『住まいにおける計画と文化』; 日本生活学会, 앞의책, P.217 재인용)



그림 108 2DK 아파트의 다이닝 키친 전경
 (출처: 日本住宅公団、『日本住宅公団10年史』, 日本住宅公団, 1965)

5.1.2. DK와 LK

한국의 경우도 1970년대 이전에 식침분리의 논의가 없었던 것은 아니다. ‘먹는 곳과 자는 곳을 분리해야 한다’는 생각은 일제강점기 부엌개량론에서 이미 제기된 바 있다.

그러나 식사장소 분리에 대한 당시의 주장은 배선 동선 등 부엌개량의 관점보다 문명적 계몽의 성격이 더욱 컸다. 당시의 다른 글을 찾아보면 식침 공간의 분리에 대한 목표와 방법론이 모호했고 ‘식침’이란 용어도 분명하게 등장하지 않는다.⁴¹⁴⁾ 가사노동의 관점보다 근본적인 문명화에 입각한 생활개량의 관점이 더욱 컸다. 일찍이 박길룡이 지적한 것과 같은 관점으로서, 선진적 주거공간이라면 ‘부엌은 부엌으로, 식당은 식당으로’ 목적에 맞는 기능이 분화한 유형을 근대적인 것으로 보았다.⁴¹⁵⁾ 잠을 자는 방에서 식사까지도 행한다는 것을 비위생적, 미개한 행위로 간주했던 것을 알 수 있다.

한국주택에서 식침분리의 계획을 본격적으로 검토하기 시작하는 것은 1960년대 초부터라 볼 수 있다. 식침분리의 주거 양식은 당시 주택계획이 표방했던 서구식 입식생활의 필수요건이기도 했다.

“근래에 현대주택은 그 기능면에서 침식분리의 한계가 분명해야한다고 주장을 한다. 그 주장을 인식하나 서민의 생활면의 경제적 향상과 아울러 생활양식도 좌식에서 입식으로 바뀌질 때 변화한 생활공간은 용이하게 가질 수 있는 것

414) “밥먹는 방식은 대체로 일본제가 조켰다. 밥이나 반찬이 커다흔 그릇에 떠다놔고 한 집안 식구가 남녀노소업시 한 밥상을 대해 안자 자기먹고 싶은 대로 알맞게 덜어먹을 것.”(최현배, 「조선민족 갱생의 도 61」, 『동아일보』, 1926.12.19); “무엇보다 식사의 번잡과 차별입니다. 이것저것 쓸대업시 벌려놓는 것과 시아버지, 시어머니, 남편 할 것업시 각각 차별하야 상을 보아야 하는 것이 큰 공통입니다. 그럼으로 영양잇는 것 한두가지로 온 집안이 한결가티 한자리에서 단란하게 식사를 하여야 할 것입니다.”(신형숙, 「생활부인남녀 교제문제와 여자각계방면의견」, 『동아일보』, 1930.04.06)

415) “한개로 된 거주형식이 인류문화의 진전을 따라 복잡한 조직을 가진 거주형식으로 진화하야 온 것이다. 이것이 마치 생물진화형태에 잇서 최초에 단세포생물이 차차로 진화되어 복잡한 조직과 체계를 가진 고등동물에 달한 것과 가튼 진화행정이다. (중략) 주방은 주방, 식당은 식당, 침실은 침실 다 각기 사용목적이 서로 다름을 따라 구성이 특수할 거이다. 그러면 주방을 가지고 여러 가지 목적에 겸용한다함은 불완전함은 물론이다. 이것은 원시시대의 형태가 그대로 남아잇는 것으로 볼수 밧게 없다.”(박길룡, 「주에 대하여 1」, 『동아일보』, 1932.08.08.)

이다. (중략) 이 문제는 사회발전과 국민소득의 향상으로 침식분리가 된 주택 공간을 마련하게 될 것임은 예측할 수 있다. 따라서 공사주택평면구성면에서도 최근 주택여론화한 정적인 좌식생활에서 동적인 입식생활 및 침식분리를 위한 주생활기능론에 주목하여 그런 방향으로 움직이고 있는 것이다.”(김지태, 「해방후 공사주택평면발달과정」, 『주택』 12호, 대한주택공사, 1964.07, p.45)

대한주택공사는 한때 1959년, 1963년의 국민주택 표준주택설계에서 DK와 LK를 시도하기도 했다. 비록 일반에 쉽게 받아들여지지 않았지만, 당시로서는 파격적인 시도라 부르지 않을 수 없다. 최초 사례는 1959년 표준주택설계 15평으로서, 부엌 옆 찬마루 공간을 식당으로 쓸 수 있도록 넓게 계획한 것을 알 수 있고, 부엌 유형으로 본다면 다이닝 키친(DK)에 해당한다. 비록 식당이라 표기하지는 않았지만, 당시의 설명에서 ‘침식분리(식침분리)’를 시도하였다’고 분명히 밝히고 있다. 서민주택 규모로는 적지 않은 15평에, 남측의 넓은 테라스, 목욕실까지 두어, 자체적으로도 ‘당시의 사회발전에 따른 주택발전의 증좌(證佐)’라 평가했다.

“제4차 과정에 접어들면서 공사주택평면의 발전면모를 보여준 평면이 No.4이다. 당시의 사회발전과 더불어 주택의 규모내용이 중실해지기 시작한 증좌인 것 같다. 서민주택규모로서 적지않은 15평에 현관을 두지 않고 남쪽 ‘테라스’에서 출입케 한 점, 침식분리를 시도한데다 내용의 현대화로서 목욕실까지 들어 문화주택의 면모를 표시한 것이다.” (김지태, 「해방후 공사주택평면발달과정」, 『주택』 12호, 1964, p.46)

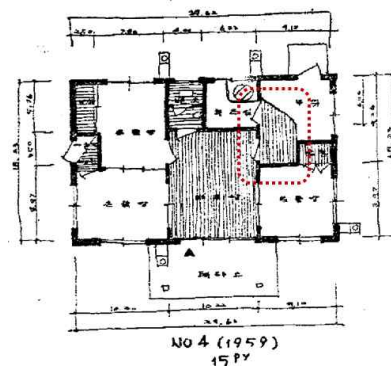


그림 109 1959년 국민주택 표준설계
15평형
(출처: 김지태, 앞의글, p.43)

이것이 식당을 부엌과 한 공간에 마련함으로서 배선동선의 단축을 도모한 개념이라면, 여기에서 더 나아가 1963년에는 리빙키친(LK)을 계획하기도 했다. 1963년 표준주택설계 도면을 보면, 부엌과 거실을 한 공간으로 계획한 것을 볼 수 있다. 대한주택공사 측의 설명에서도 ‘대담한 시도’⁴¹⁶⁾라 평가할 정도로, 당시로서는 획기적인 개념이었다. 안방이 아닌, 부엌을 마루와 연결하여 ‘식침분리를 도모’하였다고 밝힌 바 있다.⁴¹⁷⁾

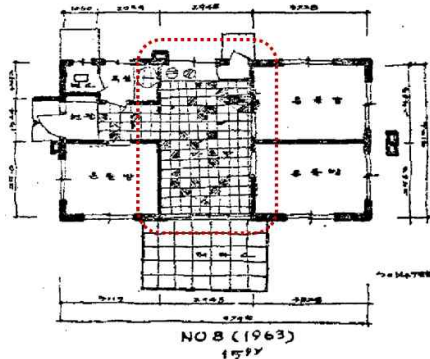


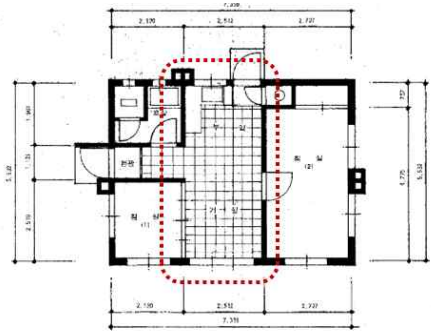
그림 110 1963년 국민주택 표준설계 15평형
(출처: 김지태, 앞의글, p.45)

1963년형 LK는 종암동, 불광동, 북가좌동, 장위동 등 국민주택 건설에 적용되었다. 좀더 작은 평수로 응용하여 장위동 국민주택 11평형, 수유동(수유리) 국민주택 12평에도 LK가 도입된 것을 볼 수 있다. 그러나 입주민의 생활과 맞지 않아 반발을 샀고, 수유리 시범주택에서는 부분적으로 부엌에 파티션을 달기도 하였다. 결국 1964년부터는 다시 부엌과 거실을 구분하는 계획안으로 회귀할 수밖에 없었다.⁴¹⁸⁾

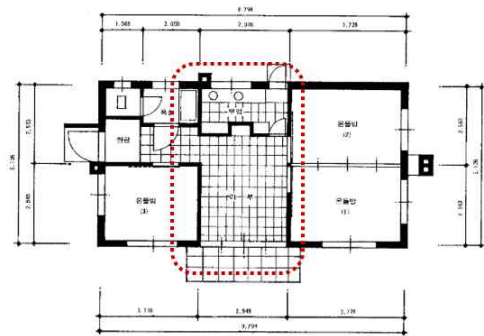
416) 김지태, 앞의글, pp.45-46

417) “재래식안방이란 관념을 없애고 부엌에 마루방 북쪽에 칸막이 없이 설치하는 동시에 부엌바닥과 마루바닥을 동일하게 하므로써 소위 Living Kitchen을 만들어 식침분리를 도모하며 주부의 노고를 덜게 함”(대한주택공사, 『한국주택현황』, 1966, p.138)

418) “64년형: 63년형이 방안에 취기가 스며들므로 부엌과 마루방 사이에 파티션을 두고 ‘핫치’를 만들어 유효하게 쓰게 함.”(대한주택공사, 앞의책, 1966, p.136)



(출처: 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, p.252)



(출처: 『대한주택공사주택단지총람 1954-1970』, p.253)

“공사주택형면발선과정에서 새로운 계기가 되었고 사회의 주택여론을 환기케 한 ‘리빙킷칭’을 둔 1963년도 공사주택평면들인 것이다. 부엌과 방 또는 마루와 분리된 것은 과거에 부엌일이 하인에게 맡겨졌던 상류계급주택에서 연유한 것임을 단언할 수 있다. 그러면 왜 ‘리빙킷칭’이 최근 새로운 주거형식에 채택

진출 또는 여성들은 부엌의 합리화 및 활동성의 중시를 주장해온데 있을 것이다. 이 평면에서 주거생활의 현대화를 위해 생활기능구성면에 많은 노고와 발전이 있었음을 보여준 것이다.”(김지태, 앞의글, p.47)

그러나 63년형 평면의 LK는 입주민의 반발로 한때의 시도에 그치고 말았다. 당시의 LK가 쉽게 정착할 수 없었던 이유로는 첫째, 식생활양식이 리빙 키친에 맞지 않고, 둘째, 비기계화된 부엌설비와 석탄의 유해가스, 셋째 온돌설비, 마지막으로 겨울철에는 대부분 안방에서 생활하는 주거문화를 들었다.⁴¹⁹⁾ 또한 그 에 앞서 일본의 DK의 장점을 열거하면서 63년형의 LK도 일본의 DK 못지않은 형식을 기대하였으나 ‘시기상조’에 그쳤다는 평가가 기록되어 있다.

“ 일본의 평면구성의 특성은 부엌설비의 기계화와 식생활 개선으로 ‘다이닝 키친’ 양식을 취하고 있으며, 위생설비를 비롯한 서비스 부분을 ‘Core’화 하고 있을뿐더러 收藏부분을 두며 일반적으로 생활동선이 자연스러우며 전체적으로 개방적인 느낌이 있으며 생활기능공간의 공용에 의한 공간감을 높이고 있다. 우리나라도 63년도 국민주택표준설계에서 혁신적으로 ‘Living Kitchen’양식을 취하여 평면구성의 근대화에 대한 의욕적인 경향을 나타내었다. 그러나 다음과 같은 점이 검토되어 64년도부터 ‘Living Kitchen’양식이 폐지되지않을 수 없는 현실에 부딪쳤다. (중략) ‘Living Kitchen’양식은 우리나라 사회적 요인 때문에 시기상조라는 현실앞에 후퇴하지 않을 수 없었다는 것은 설계자로서 안타까움을 금할 수 없다.” (조영식, 「공영주택설계분석시도」, 『주택』 15호, pp.52-53)

419) 조영식, 「공영주택설계분석시도」, 『주택』 15호, 1965, pp.52-53

5.2. 부엌·식당·거실의 통합

5.2.1. DK와 LD의 과도기

1960년대까지도 아파트에 식당을 계획한 경우는 외인아파트 뿐이었다. 아파트 최초로 연탄온수보일러를 도입한 마포1차에서도 식당이 따로 마련되지 않았으며, 거실이 식사공간으로 겸용되기는 바랐다는 기록을 볼 수 있다.⁴²⁰⁾

내국인 대상의 아파트에서 식당을 본격적으로 계획한 것은 1970년대부터였고, 대표적 사례인 1970년 한강맨션 아파트를 들 수 있다. 국내에서는 처음으로 온돌방을 전부 없애는 등 완전한 입식생활을 전제로 설계되었다. 다음의 신문기사 제목에서도, 온돌폐지와 입식생활, 곧 생활개선을 동일시하는 계획이념을 볼 수 있다.



그림 113 “온돌폐지. 입식으로 개선생활”
(동아일보, 1963.04.18)

한강맨션은 중앙공급식 증온수 방식을 채택하여, 중앙공급실 보일러에서 데운 물이 각 세대의 방에 놓인 방열기(라디에이터)로 공급되어 공기를 데우는 방식으로 난방을 시도하였다. 이러한 난방방식은 아파트를 서구적인 생활양식에 적

420) “62년형 마포입대아파트의 평면구조 - 주택공사아 이제까지 해온 사업 중 가장 규모가 크고 공사주택이 이것을 계기로 평면에서 입체화하기 시작했다는데 큰 의의가 있다. (중략) 두 침실은 완전히 분리되어 독립성을 가질 수 있으며, Living room은 Dining space로도 겸용이 된다.” (대한주택공사, 앞의책, 1966, pp.138-139)

합한 주거형식으로 인식하는 경향과 근대화를 곧 서구화로 인식하는 사회분위기에 의한 것이었다.⁴²¹⁾⁴²²⁾ 식탁도 서구식 입식생활에 필요한 아파트 고유의 가구로 일반에 선전되었다.

이때의 식당은 부엌 내에 식탁을 두는 ‘다이닝 키친(Dining kitchen)’의 형태로 등장하였다. 앞서 고민한 LK와 DK 중 DK를 채택했다고 볼 수 있다. 한강맨션아파트의 27평·32형 사례를 보면 부엌의 면적이 식탁을 놓을 만큼 넓어진 것을 볼 수 있다. 이때의 DK와 거실 사이는 문을 달아 구획하였으므로 L+DK로 구분한다.

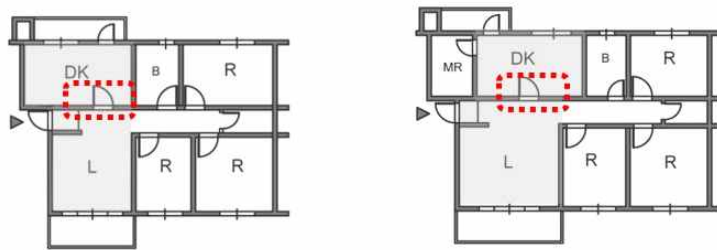


그림 114 한강맨션아파트 27평(좌, 1970), 32평(우, 1970)

그런데 부엌바닥에는 보일러가 들어오지 않아 상당히 추웠고, 식탁은 주부나 자녀들이 따로 간단하게 밥을 먹을 때에나 주로 사용했다. 가족이 모두 같이 식사하는 경우는 주로 안방이나 거실에 상을 차렸다. 손님접대·가족단란과 같은 행사도 마찬가지였다.⁴²³⁾ 식당의 정의를 ‘가족의 정규적인 식사가 이루어지는

421) 공동주택연구회, 앞의 책, pp.352-353

422) 라디에이터 난방은 1962년 마포1차에서 처음으로 시도하였다가 이듬해부터는 다시 연탄아궁이 온돌로 회귀할 수밖에 없었지만, 1970년대부터는 다시 온돌폐지를 적극 추진하였다.“주택공사에서도 기존국민주택이나 아파트를 위해 간단하고 경비가 싼 보일러를 개발해 보려고 노력해왔고 시험단계에 도달하고도 있으나 그리 용이하지 않았다. (중략) 더욱이 대단위 단지아파트에는 재래식 증기보일러보다 열수인 고온수의 열매를 공급하는 지역난방제를 채택하는 것이 모든 점에서 유리하다는 결론을 얻은 것이다. 이 방법은 사실은 하나도 새로운 것이 아니며 구라파에서는 19세기 후반부터 실현되어 현재 여러 규모의 것이 일반적으로 보급되었으며.(이하 생략)” (임승업, 「한강맨션아파트 계획의 언저리」, 『주택』20호, 1970, p.62)

423) 1970년대까지는 부엌이 입식화되었어도 식탁을 놓을 공간이 없었고, 안방이나 거실에서 상을 펴고 식사하였다. 단독주택에서도 부엌이 실내로 들어왔어도 바닥이 낮은 경우가 많아서 식사는 안방이나 마루에서 했다. (윤택림, 「해방 이후 한국부엌의 변화와 여성의 일- 서울지역을 중심으로-」, 『가족과문화』 16(3), 2004, p.16)

장소'로서의 서양식 개념⁴²⁴⁾으로 본다면, 엄밀히 말해 1970년대 초의 아파트 DK는 식당으로 정착했다고 보기 어렵다.

더욱이 이것을 단지 부엌의 난방 문제 탓으로 보기에선 식탁의 실 사용률도 낮았다. 1971년 대한주택공사의 『아파트 실태조사』에 따르면, 조사대상 아파트 전체 중 27%가 입식식탁을 사용한다고 대답했다. 그 중에서도 식탁을 둔 위치는 부엌이 38.94%, 마루 26.31%이었으며, 방(8.42%)와 기타(16.84%)의 응답도 있었다.⁴²⁵⁾ 상가아파트와 맨션아파트는 비교적 식탁사용이 높은 편이었는데, 식탁을 사용한다고 대답한 상가아파트 20가구 중 50%가 식탁을 마루에 둔다고 대답하였고, 부엌에 둔 경우는 25%였다. 맨션아파트는 조사대상인 50가구 전부 식탁을 사용한다고 대답하였는데, 식탁의 위치는 부엌이 58%, 마루가 2%였으며 기타 응답이 32%로 나타났다.⁴²⁶⁾

또한 반포·한강민영·여의도 아파트 등 5개 아파트의 주민을 대상의 연구(Lee, 1980)에서도 아침과 저녁식사가 계획된 식사장소에서 이루어지지 않는 것으로 조사되었다.⁴²⁷⁾ 1970년대 초의 아파트에서는 식당으로 기대했던 DK와 실제 식사장소가 일치하지 않았고, 상황에 따라 유동적으로 운용되었던 것을 알 수 있다.

그런데 같은 한강맨션에서도 37평 이상은 오히려 거실 쪽에 식당을 둔 것을 볼 수 있다. 이때 식당과 부엌사이에는 문을 닫아 단절하였고, 식당은 거실을 향해 개방하였다. 『주택』지에 실린 한강맨션 건설 관련 기고에서는 “37평 이상에서는 생활격식을 높이기 위해 다이닝 스페이스를 거실과 연락되는 공간인 부엌 밖에”마련한다고 설명하였다.⁴²⁸⁾ 식당을 부엌과 겸하는 때와 거실에 부속시켰을

424) 식당의 정의에 대해 미국 중산층 주택의 식사공간개념을 들었다. 정규식사가 이루어지는 곳을 식당(dining room)이라 하며, 부엌에 붙어있는 간이식탁(breakfast era)와는 구분된다. (주영하, 「食口論p: 현대 한국사회에서의 음식관습」, 『정신문화연구』 25(1), 2002, p.18-19)

425) 대한주택공사 주택연구소, 앞의책, 1971, pp.48-49

426) 단독주택의 경우는 80년대 중반까지도 입식식탁과 좌식밥상을 반반 정도의 비율로 사용하고 있던 것으로 조사되었는데, 입식부엌이 83.5%나 보급되었던 상황임을 감안한다면, 입식부엌을 갖추고서도 여전히 밥상을 사용하는 가정이 꽤 많았던 것을 알 수 있다. (전남일 외, 앞의책, p.243)

427) 이훈, 「주거평면 구성에 따른 공간활용상태의 고찰」, 『건축』 24(6), pp.13-14

428) 임승업, 앞의글, p.61

때의 격식의 차이가 난다는 설명이다. 이것을 편의상 LD+K로 구분한다.

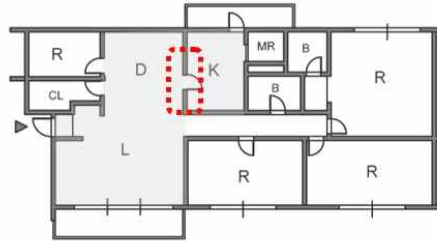


그림 115 한강맨션아파트 50평(1970)

LD+K는 앞서 L+DK와 마찬가지로 식탁의 여부와 관계없이 거실과 부엌과의 사이에는 목재 여닫이 문으로 굳건히 구획시킨 점을 공통적으로 볼 수 있다. 여전히 부엌은 격리되어있다고 볼 수 있으며, 공간적 인식에서 보자면 1960년대 아파트처럼 부엌과 거실을 구획하는 기준과 다르지 않다.

이러한 방식은 1971년 여의도 시범아파트에서도 유사하게 나타난다. 여의도 시범아파트는 한강맨션아파트에 이어 국내에서 두 번째로 중앙공급식 난방을 설치하였다.⁴²⁹⁾ 여기에서는 18, 24, 36, 48평으로 단위세대를 구성하였는데, 36·48평에 DK를 계획하고 거실과 구분하였다.

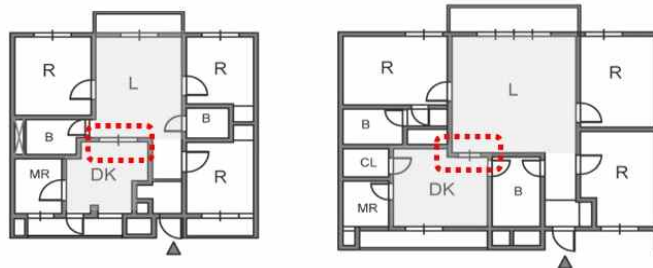


그림 116 여의도 아파트 36평(좌, 1917), 48평(우, 1971_복도형)

흥미로운 것은 오히려 18·24평형의 소형평수의 경우 거실, 식당, 부엌 구분없는 LDK형 부엌을 시도한 점이다. 실제적인 식탁사용 여부에 따라 LK로도 볼

429) 여의도 시범아파트는 처음 언론에 발표될 당시 ‘여의도 맨션아파트’, ‘맨션시범아파트’로 불리었다. ‘맨션’이라는 용어는 1960년대 중반에 유행하기 시작하여 중상류층 시민을 대상으로 당시의 아파트 건설에 상업적·경쟁적으로 사용되었다.(진유라, 『1970년대 서울의 시범아파트에 관한 연구』, 서울시립대학교 석사학위논문, 2007, p.23)

수 있으며,⁴³⁰⁾ 앞서 살펴본 63년형 표준주택설계의 시도가 아파트에서 구현된 것으로도 볼 수 있다. ‘계획적 실험의 장으로서 시범아파트의 성격’⁴³¹⁾을 잘 보여준다. 또한 제한된 면적을 보다 넓게 사용하고자 하는 경향이 LDK 통합형의 선호도에 기여했다는 기존의 연구⁴³²⁾를 뒷받침하는 사례이기도 하다.

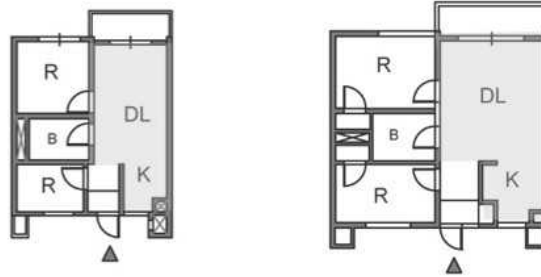


그림 117 여의도 아파트(1970) 18형(좌), 24형(우)

이와 같이 1970년대 초의 아파트에서 L+DK와 LD+K 유형을 오가는 상황은, 식당이 새로 도입되면서 거실과 부엌이 서로 친연성을 주장하는 상황으로 볼 수 있다. 식탁을 거실에 두려는 경향은 마루에 상을 차렸던 식사관습과 유사하다. 반면 부엌과 식당을 겸하는 것은 설비와 기능상의 이유에 따라 서서히 공간을 재편해가는 움직임으로 보인다.

평면상으로 부엌에 식탁이 배치되었다 할 지라도 필요에 따라 거실과 안방이 식사장소로 사용될 수 있다는 인식이 지속되는 한 다이닝키친은 불완전할 수 밖에 없었던 것으로 보인다. 따라서 1970년대 아파트에서 DK와 LD를 오가는 상황은, 식당의 기능이 아직 정착되지 않은 것을 알 수 있으며 부엌이 격리된 공간이라는 인식에 대한 변화는 아직까지 관찰되지 않는다.⁴³³⁾

430) 1970년대 아파트는 평수가 적어서 부엌과 거실이 연결되어 있었지만, 식탁은 사용하지 않았다.(윤택림, 앞의글, p.16)

431) 여의도 시범아파트에서는 70년대 당시에 대형평수에 분류될 만한 48평형을 계획하였고 1, 2차 시범아파트들과는 달리 ‘최초로 설치된 엘리베이터’와 ‘각종 최신시설’로 서울시의 ‘모범을 보인다’는 전략을 선보였다. (진유라, 앞의논문, p.40)

432) 박인석 외(1999)는 LDK 통합형 평면을 거실을 중심으로 한 한국아파트의 전형적인 평면으로 간주하고, 전통적인 개방적 공간구성을 주된 계획원리로 정의하였다. 식사실의 구성도 부엌에서의 시선축의 연장관계에 기인한 것으로 해석하였으며, 공동주택을 좀 더 넓게 보이려는 개방적 구성으로 인해 아파트의 수납공간도 부족하다는 단점을 피력하였다.(박인석·강부성·박철수, 「한국 공동주택 단위평면 계획원리로서의 개방적 공간구성」, 『대한건축학회논문집 계획계』 제15권2호, 1999, p.79)

5.2.2. LDK형 부엌의 형성

(1) DK의 점진적 개방

1970년대 강남개발이 본격화되면서 중산층을 대상으로 대단지 아파트가 연이어 건설되었고, 건설공법과 설비기술에서도 새로운 시도가 이어졌다. 대표적 사례로서 1974년 반포1단지 아파트는 한강아파트, 여의도 시범 아파트 건설의 연장선에 따른 주택 건설 사업이었다.⁴³⁴⁾ 당시 최초로 고온수 지역난방을 도입하면서 현관과 욕실, 발코니를 제외한 실내의 모든 바닥에 온돌보일러가 설치되었다.

이때부터는 그동안 굳건히 유지되었던 부엌과 거실간의 물리적 경계가 점차 유연해지는 경향을 볼 수 있다.⁴³⁵⁾ L+DK형의 평면을 보면, DK영역의 문이 유리·아코디언식 문·커튼 등으로 다양해진다.⁴³⁶⁾ 또는 아예 문을 달지 않고 DK를 완전히 개방하는 사례도 있다.⁴³⁷⁾ 식탁의 위치에 관계없이 부엌을 격리시켰던 불과 몇 년 전의 사례와는 확실히 달라진 것을 알 수 있다.

433) “1970년대 아파트 평면에서 눈에 띄는 것은 부엌의 격리이다. 부엌은 거실을 포함한 다른 주거공간과 벽으로 철저히 구분되어 있다. 이러한 부엌에서 이루어지는 주부의 노동은 가족들의 일상사와 철저히 분리될 수 밖에 없다. 주부는 고립된 부엌에서 가족의 식사를 준비하고, 나머지 가족은 부엌과는 단절된 거실에서 신문을 읽고 TV를 본다. 부엌과 거실의 시각적, 공간적 단절은 당시 가족 내에서 주부 혹은 주부의 작업이 가졌던 격리된 위상을 보여준다.”(최윤경, 『7개 키워드로 읽는 사회와 건축공간』, Spacetime, 2003, p.10)

434) “한강아파트, 여의도 시범 아파트 건설로 활기를 띤 아파트 건축의 활성화를 이용하여 아파트에 대한 중산층의 요구에 대응하고 강남지역의 개발을 촉진하기 위하여 AID차관을 얻어 남서울 아파트, 즉 반포1단지 아파트가 건설된다.”(장성수, 『1960~1970년대 한국 아파트의 변천에 관한 연구』, 서울대학교 박사학위논문, 1994, p.140)

435) 권이철, 『중산층 아파트의 특성에 관한 연구』, 서울시립대 석사학위논문, 2016, p.49

436) “식탁이나 거실을 부엌과 분리시키고 싶을 때 쓰이는 비닐스크리인은 1평방미터에 6천원 정도,” (『동아일보』, 1975.10.21, p.5)

437) “한강맨션 등에서는 이미 입식평면이 나타나기는 하였으나 부엌과 식당 사이에 벽이 가로 놓여 있어 동선이 제약되었으나, 반포에서는 벽을 배제함으로써 부엌을 완전히 개방할 수 있었다.”(장성수, 앞의논문, p.145)

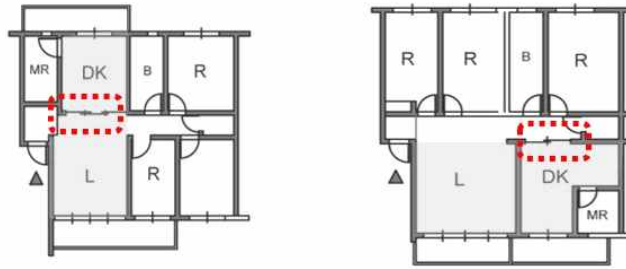


그림 118 반포주공1단지 22평(좌, 1974_계단실형), 36평(우, 1974_계단실형)

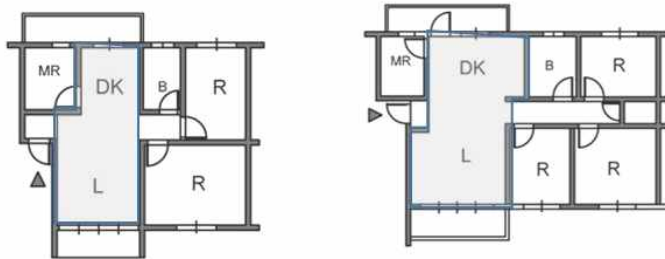


그림 119 반포주공 1단지 22평(좌, 1974_계단실형), (우, 1974_계단실형)

이러한 변화는 1976년 잠실5단지 아파트 사례에서도 동일하다. 36평형 사례를 보면, 유리 미닫이나 천정에 아치를 두는 등, 거실과 부엌을 공간적으로 나누되 시각적으로 완전히 차폐시키지 않았다. 34평을 보면 부엌문을 아예 달지 않고 식당과 자연스럽게 구분하면서도 연결시켰다. 부엌은 거실에서 보이지 않는 곳에 배치하여 문을 달지 않고도 자연스럽게 시선적 분리를 꾀한 것을 볼 수 있다.

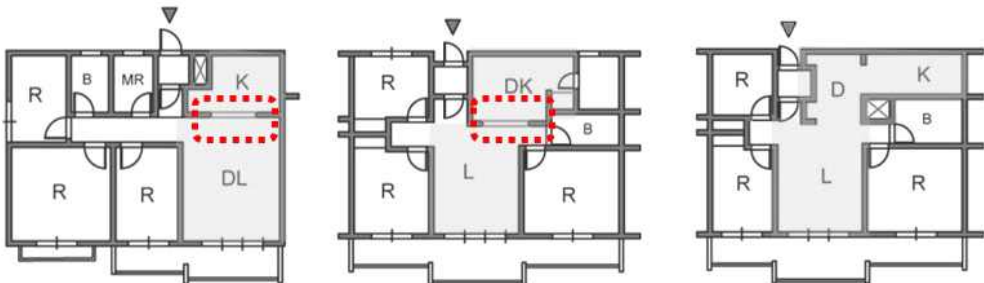


그림 120 잠실주공 5단지 36평(좌, 가운데, 1976_복도형), 34평(우, 1976_복도형)

이러한 반경계·반개방의 상황은 1980년대가 가까워질수록 완전 개방되는 경향을 보인다.⁴³⁸⁾ 대표적으로 1978년 반포3단지 아파트 세대 평면을 보면 DK와 L 사이에 물리적 경계가 사라진 것을 볼 수 있다. 1980년대 초 개포, 문정, 고덕 주공아파트도 동일한 형식으로 DK를 개방시켰다. 이러한 개방과정은 1980년대 중반에도 지속적이었으며, 대표적 사례로 1986년 구로 주공과 상계 주공아파트 평면에서 볼 수 있다. 1980년대로 들어서면서 부엌의 격리현상은 차츰 사라지고 거실과 부엌이 일체화되기 시작하여 이른바 LDK형식이 정착한다.⁴³⁹⁾

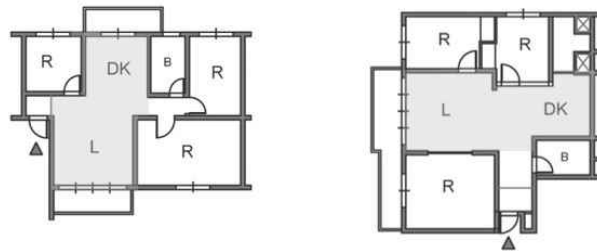


그림 121 반포주공 3단지 24평(좌, 1978_복도형),
도곡·둔촌아파트 25평(우, 1978_복도형)

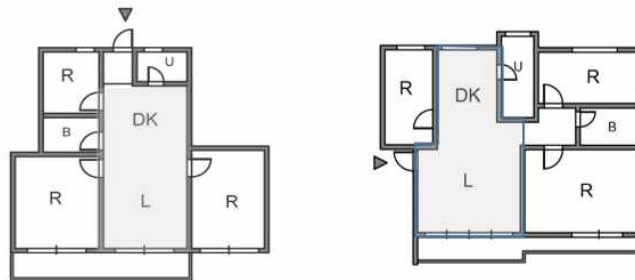


그림 122 개포주공 6단지 28평(우, 1981_복도형), 문정주공 27평(우, 1981_계단실형)

438) 권이철, 앞의논문, p.49

439) 최윤경, 앞의책, p.104

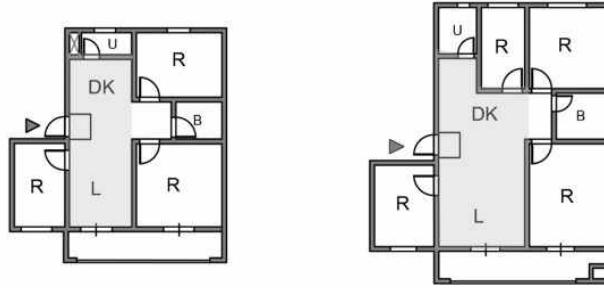


그림 123 고덕 주공 21평(좌, 1983_계단실형), 27평(우, 1983_계단실형)

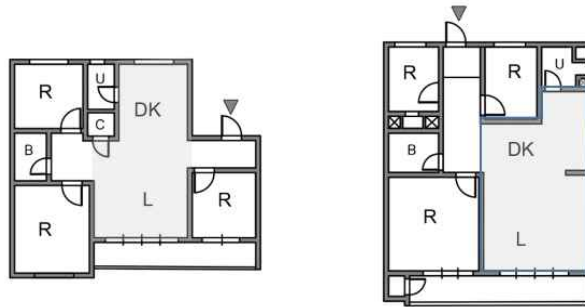


그림 124 구로주공 27평(좌, 1986_계단실형), 상계주공 3차 29평(우, 1986_복도형)

따라서 1960·70년대와 비교하여 가장 큰 차이점은 부엌이 완전히 개방되었다는 점이다. L+DK와 LD+K를 오가던 1970년대 아파트의 평면 양상은 얼핏 식당의 위치에 대한 실험처럼 보이지만, 그것보다는 다른 공간사이의 경계를 어떻게 설정할 것인가의 문제에 가깝다. 이미 1960년대의 온돌기술로도 부엌의 바닥높이는 거실과 같아졌지만, 부엌을 격리공간에서 개방공간으로 인식하기까지는 그로부터 20년 가까운 시간이 필요했다.

1980년대 아파트에서 DK와 L 사이 물리적 경계가 없어지는 것은, 시기적으로 볼 때 온수온돌방식의 보급·확산과 맞물려있는 것이기도 하다. 그러나 이것은 이미 1970년대 중반부터 개발되기 시작한 것으로, 이전에는 단지 난방의 문제 때문에 물리적으로 부엌을 구분하려 했다고 보기는 힘들다. 난방방식의 발전은 연탄아궁이 온돌에 의해 억제되어오던 개방적 공간감에 대한 욕구를 해방시킨 부차적인 요인으로 해석되어야 할 것이다.⁴⁴⁰⁾

이러한 형태의 부엌을 ‘LDK형 부엌’으로 정의하고자 한다. 부엌의 유형적 정의에 따르자면 LDK는 ‘리빙 다이닝 키친(Living Dining Kitchen)’, 즉 거실, 식당, 부엌이 완전히 통합된 형식을 말하지만, 한국 아파트의 경우 평수와 주동 형식을 기준으로 연구자에 따라 L·DK, L/DK, LDK라 호칭하는 등의 변수가 있기 때문이다.

(2) LDK형 부엌 형성과 식모방의 소멸 시기

점차 1970년대 후반 1980년대의 한국사회에서는 점차 식모가 사라지게 되었으며, 1980년대를 중심으로 주부가 가정경제를 알뜰히 경영하자는 이른바 전업 주부 담론이 팽배하였다. LDK형 부엌의 형성은 사회적으로 식모계층이 사라지는 시점과도 연관성을 보인다.

1960년대 서울을 기준으로 주부의 부엌관리율을 조사한 연구에서는 조사, 조사 대상 가정 중 상류층의 경우 90%가 식모를 고용한 것으로 나타났다.⁴⁴¹⁾ 1970년대에도 웬만한 중산층에서는 ‘식모’라 불리던 가사도우미가 있는 것이 당연했다.⁴⁴²⁾

그러나 부엌계획에 있어 통상적으로 주부 혹은 식모가 될 수도 있었던 변수가 사라지고, 오로지 주부로서 여성의 부엌으로 자리잡는 시점이 1970년대 후반 1980년대이라 바꾸어 말할 수 있다. 다음의 아파트 평면 사례를 살펴보면, DK가 점차 개방되어 LDK형 부엌이 형성되는 시기도 이 시기와 일치했다.

1970년대에는 주택은 물론 아파트 대형평수에서도 식모방을 계획하였다. 대형평수라 할지라도 지금의 규모개념보다는 작았으며, 한강맨션아파트(1970)는 32평부터, 반포1단지아파트(1973)는 22평부터 식모방을 두었다.

440) 박인석 외, 앞의글, p.79

441) “식모 고용율. 상-90%, 중-58%, 중하-29%. (중략) 상층은 식모를 90%나 두고 있고 식모를 둔 집은 식사준비로 소비한 시간이 1인에 최소 9분에서 최고 3시간 13분까지 되나, 대부분의 주부는 설거지 및 정돈에는 거의 손을 대지 않고 있으며 찬을 만들 때 잠깐 보아 주는 정도이다.”(김분옥·장명옥, 『우리나라 주부의 부엌 관리율』, 『가족과 환경』 제6권, 1968, pp.960-961)

442) 전남일, 『집』, 돌베개, 2015, p.276

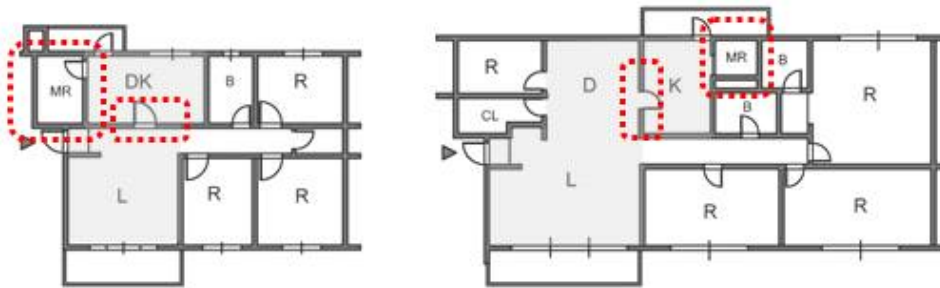


그림 125 식모방이 있는 도면에서는 부엌과 거실의 경계구분이 뚜렷하다.
(한강맨션아파트 32평 (1970, 좌), 반포1단지 아파트(1973, 우))

그런데 반포1단지의 경우, 식모방을 두었다 할 지라도 부엌과 거실의 경계가 개방과 반개방으로 바뀌는 것을 볼 수 있다. 즉, ‘식모방’이라 표기된 부분이 반드시 같은 용도로 쓰이지 않는 경우가 발생한 것을 뜻하며, 1970년 한강맨션의 경우처럼 일정 면적 이상의 소득층이라면 반드시 식모를 쓴다는 관념이 흔들리기 시작한 것으로 볼 수 있다. 20-30평형대에 생활하는 가정에서는 서서히 식모층이 줄어들기 시작한 상황을 대변한다.



그림 126 DK와 L사이의 경계가 반경계·반개방이 되는 시기의
식모방
(반포1단지 22평, 32평(1973))

좀 더 시간이 지나 1976년 잠실5단지에서는 34평은 식모방이 없고, 36평에는 식모방을 두었다. 단 2평의 차이지만, 34평의 경우 식모가 없다는 가정하에 거실-식당-부엌의 경계가 없어진 것으로 보인다. 반면, 34평은 아직까지 두 공간을 완전하게 통합시키려는 경향은 관찰되지 않는다. 흥미로운 것은 DK와 거실사이의 물리적 경계가 유연해지기 시작하는 시점이 1970년대 중후반이었고, 그 시기가 식모층이 소멸하는 시기와 일치한다는 점이다. 잠실 5단지의 경우는 과도기적 성격을 잘 보여준다.

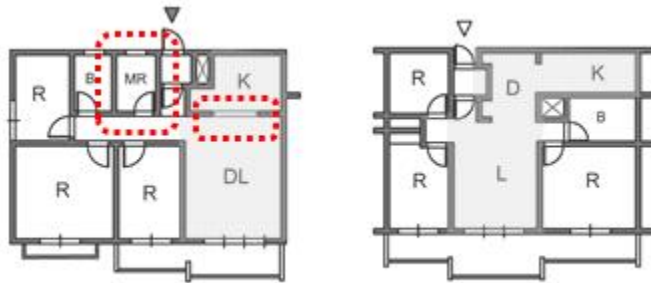


그림 127 식모방이 없는 평면에서는 L-D-K간 물리적 경계도 사라진다.
(잠실 5단지 36평형(1976, 좌), 34평형 (1976, 우))

식모방은 1976년, 79년의 사례에서도 찾아볼 수 있다. 단, 대형평수의 경우에는 식모방이 있고, DK가 거실과 어떤 식으로든 물리적 구획을 두고 있다는 점이 잠실5단지의 사례와 차별적이다.

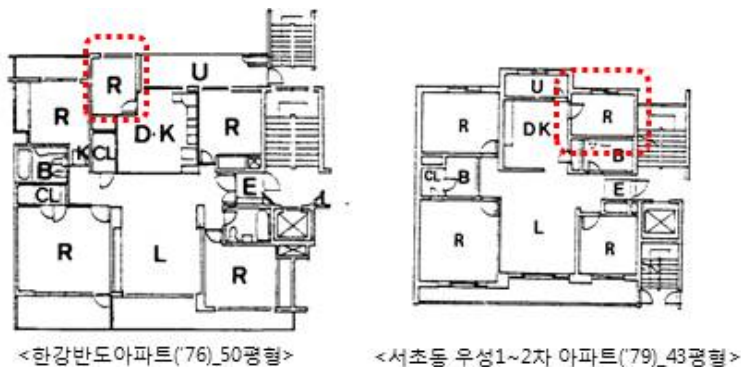


그림 128 1970년대 후반 아파트 식모방 사례
(도면출처: 장성수, 『1960-70년대 한국 아파트 변천에 관한 연구』,
서울대학교 박사학위 논문, 1994)

1986년 잠실아시아선수촌 아파트의 경우가 식모방이 소멸해가는 과도기를 보여주는 사례라 볼 수 있다. 같은 단지 안에서도 56평형에는 식모방이 있었으나, 46평형에서는 계획되지 않았다. 거실중심형 LDK평면이 보편화된 1980년대라 할지라도 식모방이 있는 세대평면에서는 DK가 개방되지 않은 것을 알 수 있다. 1988년 올림픽 선수촌 아파트를 보면 50평대, 60평대의 세대평면에도 식모방은 더 이상 등장하지 않는다. 식모방이 없는 평면에서는 DK와 거실간의 물리적 경계도 없어진 것을 알 수 있다.⁴⁴³⁾



그림 129 같은 단지내에서 작은 평형대부터 식모방 소멸
(출처, 『아파트 백과』, 세진사, 1999)



그림 130 올림픽 선수촌 아파트(1988) 대형평수에서도 식모방은 더 이상 찾아볼 수 없다: 좌-52평, 가운데 & 우- 64층 복층형 상·하층 (출처: 『아파트 백과』, 세진사, 1999)

443) 식모방이 소멸되어가는 과도기적 양상에 대해 최재필(1996)은 식모방의 명칭변경을 근거로 제시한 바 있다. 최재필은 4LDK(침실4개) 아파트 단위평면을 조사하면서 1970년 초에 건설된 아파트(여의도 시범, 1971)에서 ‘식모방’이란 병칭이, 1970년대 말에는 ‘가정 부방’으로 바뀌었다가 1980년대 들어 자취를 감추는 것으로 분석하였다. (최재필, 「공간구문론을 사용한 국내아파트 단위주호 평면의 시계열적 분석」, 『대한건축학회논문집』12(7), 1996, pp.15-28)

식모는 가정에 상주하며 가사일을 담당하는 고용인으로서, 함께 거주하지만 가족의 개념에 들지 않는 타인이었다.⁴⁴⁴⁾ DK의 도입 이후에도 거실과 부엌을 엄격하게 분리하고자 했던 개념은, 부엌에서 일하는 사람에 대한 차별의식을 반영하는 것이기도 했다. 즉, 식모가 없다는 것은 부엌에서 일하는 사람과 거실에서 대접받는 사람을 구분할 필요가 없어지는 것과 같다. 주거 내에 고용인이라는 타인을 배제하고 오롯이 우리 가족만의 집이 되면, 부엌과 식당, 식당과 거실의 시각적 차단에 대해서 관대해 질 수 있기 때문이다.

이제 주부가 (또는 남편도) 부엌에서 일을 함과 동시에 집안의 아이들을 감독하거나 거실에 있는 손님을 접대해야 하므로 부엌과 집안의 다른 실과는 시각적으로 연결되어 있을 필요가 생겨났다.⁴⁴⁵⁾ 1970년대 후반을 지나면서 거실-식당-부엌간의 물리적 경계는 없어졌지만, 이후 이 세 공간을 얼마나 밀도있게 통합시킬 것인가의 문제는, 이렇게 가족생활방식의 변화도 큰 문화적 요인으로 작용한 것으로 보인다. 그리하여 1980년대 중반 이후에는 부엌과 인접하여 식탁이 놓이고 거실과 부엌 간 경계가 없어지는 형식이 정착하였다.

이러한 부엌의 변화는 아파트 평면형식을 분석한 선행연구의 결과와도 일치한다. 1966년부터 2002년까지 서울지역 아파트의 단위주호를 분석한 최재필(2004)에 따르면, 3LDK 계단실형 아파트의 DK(부엌/식당)의 상대적 공간심도가 감소하는 것으로 분석하였고, 거실의 기능이 점차 분산됨과 동시에 DK공간과 통합되는 과정을 반영한다고 해석하였다.⁴⁴⁶⁾ 그런데 같은 연구에서 4LDK 계단실형 아파트 DK의 상대적 공간심도는 높아지는 것으로 나타나 중심공간에서 벗어나는 듯 보이지만, ‘오히려 실제 사용은 식모가 위치하는 폐쇄된 기능공간에서 벗어나 가족의 공간으로 변화했다’고 해석하였다.⁴⁴⁷⁾

444) “중산층 아파트의 식모들은 창문도 없는 방에서 생활해야 했고, 대개는 부엌과 연결된 발코니 귀퉁이에 설치된 쓰레기 투입구(dust chute)를 이용할 정도의 공간만이 할애되었다.” (박철수, 앞의책, p.116)

445) 최재필, 「중정에서 거실로: 아파트 대량생산에 있어서의 거주성 확보를 위한 시험적 고찰」, 『주택도시』 51호, 1990, p.61

446) 최재필, 「국내 아파트 단위주호 평면의 공간분석 -1966~2002년의 서울지역 아파트를 대상으로-」, 『대한건축학회논문집 계획계』 제20권6호, 2004, pp.161-162

447) 최재필, 앞의글, 2004, p.163

5.3. 한국 근대부엌의 특징

5.3.1. 근대부엌의 능률과 거실의 위계

이상의 내용을 정리하면, 1962년 마포아파트를 기점으로 부엌에서 취사와 난방이 분리하는 기술적 시도가 일어났고, 1970년대 중산층을 대상으로 한 아파트 건설을 본격화하면서 고가의 일체식 싱크대의 보급이 확산되었다. 주택유형에 따라 속도의 차이는 있었지만, 1970년대 중반이 되면 한국 주거의 부엌은 전통시대의 모습을 완전히 탈피한 전혀 다른 근대부엌의 모습으로 볼 수 있다.

그럼에도 불구하고 부엌일의 가장 중요한 목록 중 하나인 ‘상차리기’는 여전히 비능률적인 상태로 남아있었다. 외형상으로는 일체형 스테인레스 싱크대와 입식식탁을 갖춘, 전통적인 무엇이라고는 조금도 남아있지 않은 근대부엌이었지만, 음식을 만들고 차리는 방식은 사실상 ‘전통식’을 쉽게 벗어나지 못했음을 앞서 확인하였다. 근대부엌이 목표로 하는 ‘가사노동의 합리화’는 한국식 식사문화에 곧바로 조율하기가 어려웠던 것이다. 한국 근대부엌의 특징은 가사노동의 합리화라는 분명한 목표에도 불구하고 언제나 합리적인 수순에 따라 형성된 것은 아니라는 점에 있다.

이러한 특징은 아파트 평면형을 대입하여 정리할 때 더욱 확연해진다. 잘 알려진 바와 같이, 1960년대의 평면유형은 거실과 부엌이 단절된 L+K형이었다. 1970년대 초에는 DK가 도입되었지만, 거실과는 여전히 단절된 형태인 L+DK로 볼 수 있다. 그러나 1970년대 후반부터는 서서히 DK와 L사이에 문을 달지 않는 변화가 생겨났고, 1970년대 말 1980년대 초가 되면 L과 DK사이를 물리적으로 구획하지 않는 형태로 이행하였다.⁴⁴⁸⁾ 앞서 정의한 LDK형 부엌은 대형 평수를 제외한다면 1980년대 이후의 대부분의 아파트에서 보편적으로 채택한 부엌유형이었다.

448) 시대별로 공적공간의 구성을 검토해보면, 60년대는 35㎡이하의 대개 K의 구성, 40~80㎡는 LK의 구성을 보이고 있으며, 70년대는 55㎡이하가 K 또는 LK의 구성을 보이고 있다. 60㎡이상은 DK, LDK 구성으로 나타나나 75㎡이상에서 70년대 초반에 LD형태가 나타나며, 80년대에는 40㎡이하의 DK, 40㎡이상은 LDK구성으로 나타난다. (김수암·박용환, 「집합주택 단위평면 유형의 고정화 현상에 관한 연구 - 공공아파트를 중심으로 -」, 『대한건축학회논문집 계획계』 제8권 6호, 1992, p.81)

이것을 식당의 측면에서 보자면, LDK형 부엌은 DK가 거실과 단절된 형태보다 거실에 개방된 형태로 이행한 결과라고 바꾸어 말할 수 있다. 1970년대 초에 등장한 거실과 단절된 DK 유형에 대한 선호도가 채 10년을 넘지 못했다는 말과 같다. 여기서 DK의 보편화에 대한 차이가 한국보다 DK를 먼저 도입한 일본의 경우와 크게 차이난다는 점이 흥미롭다.

전술한 바와 같이, 일본의 DK는 1955년 공영주택에 최초로 도입되었다. 일본주택공단은 별도의 거실을 두지 않고 DK와 방(R)만으로 구성된 nDK형을 1975년까지 지속적으로 건설하였다.⁴⁴⁹⁾ 기간으로 보자면 약 20년에 해당한다.

여기에 거실(L)을 추가한 nLDK형의 보급은 1970년대 초반까지 저조한 수준이었다가 70년대 후반부터 적극적으로 건설하기 시작했다. 여기에서 LDK란 L이 등장하는 평면유형 전체를 지칭하는 것으로, L+DK, LD+K, L+D+K, LDK의 모든 경우를 합친 것이다.⁴⁵⁰⁾ 따라서 nLDK가 증가하는 양상은 비로소 일본 공영주택 평면에 거실(L)이 적극적으로 도입되기 시작했다는 것을 말한다.

일본에서 nLDK형의 보급률은 1970년대 후반이 되어서야 nDK을 넘어설 수 있었고, 1980년대부터 nLDK가 보편적 유형으로 자리잡게 되었다.⁴⁵¹⁾ 정리하자면, 일본 공영주택에서 DK라는 부엌 유형, 즉 별도의 거실을 두지 않고도 부엌 겸 식당만으로 공실(公室)을 사용하는 방식은 1955년 최초 등장한 후 1970

449) 北浦かほる·辻野増枝, 『台所空間学事典』, 障国社, 2002, p.110; 김대년 외, 『여성의 삶과 공간환경』, 한울아카데미, 1995, p.171

450) 일본의 LDK는 공동주택보다 '도시 LDK형 주택(都市 LDK型 住宅)'에서 일본 주거의 주요 유형으로 연구되기 시작했다. 도시 LDK형 주택이란 민간건설에 의한 상품화 주택으로, 현재 일본에서 가장 선호되는 112㎡ 내외 독립주택의 전형적인 평면형을 지칭한다.(鈴木成文, 『住まいを読む-現代日本住居論』, (有)建築資料研究社, 1999, 6th ed. 2010, pp.88-89)

451) 이것은 경제성장에 따른 일본인의 생활수준향상을 공영주택의 설계에 반영하자는 취지의 '공사실 분리'개념에 따른 것이었다. 市川清志와 鈴木成文등은 1958~1960년경부터 「공사실분리론」을 제기하기 시작하여, 새롭게 등장한 화이트 칼라 층의 요구에 상응하는 주택개념의 필요성을 주장하였다. 거실(L)을 도입한다는 것은 곧 면적상으로도 증가되는 것을 의미하며, 최소한의 주거개념에서 벗어나 소득수준에 걸맞는 주거공간의 질적향상을 주장했다. 이러한 계획은 73년의 오일쇼크를 계기로 고도성장 가도에 타격을 받는 등의 경제 상황으로 바로 실천되지 못하였으나 1970년대 후반에 들어 점차 nLDK 계획을 늘려갔다. (일본주택공단 저, 대한주택공사 역, 『집합주택계획연구사』, 일본주택공단, 1993, pp. 30-41)

년대 중반까지 큰 거부감 없이 사용되었음을 알 수 있다.

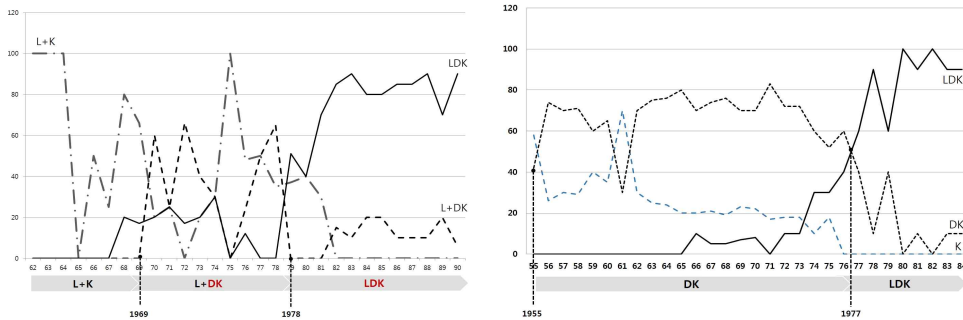


그림 131 한국 공공아파트와 일본 공영주택의 DK에 대한 선호도 차이(한국-좌, 일본-우)
(출처: 도연정·전봉희, 앞의논문, pp.62-63)

그런데 DK에 대한 한·일 간의 이러한 차이는 부엌과 식당을 합치는 사용방식에 대한 거부감의 차이와 같다. 한국의 경우는 전통적으로 부엌과 밥먹는 장소가 분명히 구분되어 있었다. DK를 곧바로 수용할 것인가의 문제는 부엌에 대한 전통적 공간인식과도 깊게 관련된다.

앞서 식침분리론에서 살펴본 바와 같이, 일본의 경우는 이미 근세기 말 서민 주거문화에서 식당과 부엌을 결합하는 공간사용방식이 존재했다. 니시아마 우조가 적용하고자 한 것은 전통주거공간에 없던 식당의 개념을 도입한 것이 아니라, 이미 서민생활에 존재하였던 식사문화를 응용한 것이었다.

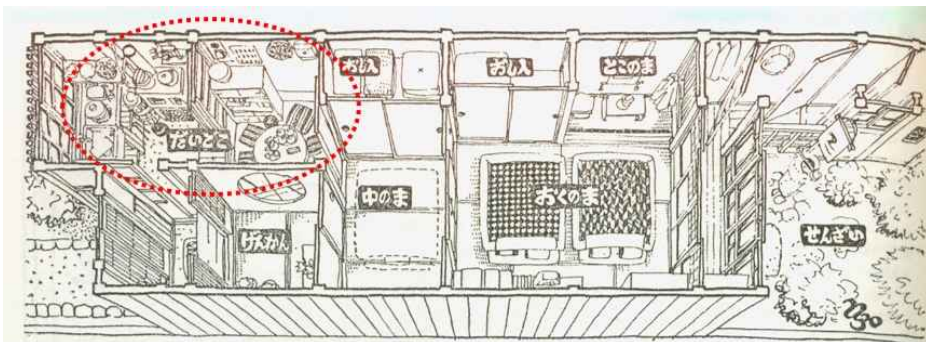


그림 132 메이지기 나가야(長屋)의 부엌과 식사실이 연결되어 있고 둘을 합쳐 '부엌(だ이고)'로 표기한 것을 볼 수 있다. (西山卯三, 『日本の住まい』)

그러나 한국의 경우, 전통적으로 온돌, 마루, 부엌이라는 주거공간 구분이 뚜

렸했으며, 식사는 항상 고급의 공간에서 행했다. 상류주택에는 찬간(밥청)이라 불리는 공간이 있었으나 노비와 같은 아랫사람의 식사공간이지 일상적인 것은 아니었다.⁴⁵²⁾ 1930년대 한옥에서 볼 수 있는 찬방, 찬마루도 상차림에 편리하도록 고안된 것이지, 식당으로 사용되었다고 보기 어렵다. 근대부엌을 추진해오는 과정에서 끊임없이 배선동선 단축문제를 지적했음에도 불구하고, 오랫동안 부엌을 거실과 분리시키려는 경향이 강했다는 것은 부엌에 대한 보수적인 공간 인식을 반영한다. 4장에서 확인한 바와 같이 1960년대 아파트라는 새로운 주거 유형을 도입한 경우에 있어서도 부엌은 항상 반외부적 개념의 공간이었다.

따라서 일본의 경우와는 달리, 부엌 안에 식탁을 들이는 것만으로 ‘부엌에서 밥먹는다’라는 관습이 쉽게 정착되기는 어려웠을 것으로 보인다. 더군다나 바닥 난방기술이 완벽하지 않았던 1970년대 초중반의 상황이라면, 난방상의 이유로도 부엌에서 식사하는 상황을 받아들이지 않을 이유는 충분했을 것이다.

반면 거실의 경우, 등장단계에서부터 부엌과는 차별된 공간적 위계를 내포했다. 대한주택공사 『주택단지총람』을 기준으로 ‘거실’이라는 명칭은 1956년 이화원 외인주택에서 처음 등장하였다. 이때 식당도 함께 계획한 것을 볼 때, 거실과 식당이 서구식 입식생활에 맞추어 도입한 개념임을 알 수 있다. 거실은 리빙룸(living room)의 번역어로 등장하였다.⁴⁵³⁾ 1962년 마포아파트에서도 서구식 입식생활의 바람을 담아 마루를 거실이라 호칭했다.

그러나 도면상의 표기가 바뀌었다하여 거실이 전에 없던 새로운 공간의 등장을 의미하는 것은 아니었다. 마포아파트 거주민을 대상으로 거실을 부르는 명칭을 조사한 연구에 따르면, 1971년 1차 조사는 ‘마루, 거실, 응접실, 마루방, 큰방, 가운데 방, 현관방, 바깥방’ 등으로 다양했다.⁴⁵⁴⁾ 그 중에서 마루와 거실의 순으로 부르는 비율이 높았고, 이는 1978년 2차 조사에서도 같은 결과로 나타

452) “찬간은 때로 ‘밥청’이라 부르면서, 찬장, 찬탁 등을 보거나하는 동시에 아랫사람들(노비, 머슴)의 식사공간이 되기도 한다.”(주남철, 「한국의 전통적 식생활공간」, 『한국식문화학회지』 제2권 2호, 1987, p.178)

453) “단란은 거실(living room)과 식당에서 이루어지는데, 이곳에서 접객을 맞이하기도 한다.” 「이상주택의 시안」(『동아일보』, 1958.07.18), “우리나라도 近年에 와서 마루방을 사용하는 것이 활발하여 가고 있으나 아직도 美國이나 外國의 Living room과 같이 화려한 感を 느낄 때는 별로 없어도,”(장기호, 「마루방 生活」, 『주택』 3호, 1960, p.77)

454) 김종인, 「마루·대청의 의미와 변용」, 『한국주거학회지』 창간호, 1990, p.32

났다. 2차 조사에서는 큰방, 가운데 방이라는 호칭이 소멸하고 거실이라고 부르는 경우가 13%에서 21%로 증가되었지만, 역시 마루라 칭하는 경우도 25%에서 39%로 증가된 것으로 나타났다.

전통적으로 한국 주택에서 마루는 생활상의 기능과 공간적 의미를 살펴보면 신성 공간의 성격이 강했다.⁴⁵⁵⁾ 지속적으로 거실을 마루로 인식하는 경향을 볼 때, 리빙 룸의 번역어임에도 불구하고 거실은 마루의 공간적 위계를 연장하였음을 알 수 있다.

따라서 만약 전통적으로 방에서 행하던 식사를, 집 안 어딘가에 따로 장소를 마련해 주어야했다면, 상대적으로 공간적 위계가 높았던 거실이 부엌보다 선호 되었을 것이 당연하다. 거실과 단절된 DK는 근대부엌의 능률을 앞세운 부엌형태였지만, 부엌에 대한 보수적 공간인식을 쉽게 넘어서지 못했던 것으로 보인다. 그렇다면 근대부엌의 능률을 유지하면서도 식사장소로서의 공간적 위계를 보완해주는 방법으로 ‘거실에 개방된 형태의 DK’를 선택하였을 가능성이 크다.

때마침 1970년대 후반부터는 점차 석유보일러도 많이 보급되기 시작하여, 부엌과 거실사이의 물리적 경계를 없애는 데 있어서 기술적 문제도 크게 장애가 되지 않았다. 1970년대의 DK가 1980년대가 되자마자 LDK형 부엌으로 이행한 것은, 부엌의 능률을 도모하면서도 식사장소로서의 위계를 거실쪽에 두고자 하는 주거문화를 절충한 답안으로 볼 수 있다.

이미 선행연구에서 밝히고 있듯이 거실이 ‘마루’의 위계를 이어받아 전통적 인식의 연장선에서 발달해 온 것이라면, 부엌은 능률이라는 근대적 가치에 의해 ‘주방’⁴⁵⁶⁾의 새로운 위상을 얻고 근대부엌을 완성할 수 있었다.

이러한 점에서 본다면, 식당은 한국 근대부엌의 형성에서 중요한 역할을 담당했다. 식당은 전통주거에는 존재하지 않았던 개념이었음에도 불구하고, 아파트라는 제한된 면적 안에서 거실과 부엌이 공존할 수 있는 중요한 계기를 마련해주었던 것이다. 비록 식당은 1970년대 초의 과도기를 거쳤지만, 전통적 식사개념과 근대적 능률을 모두 만족시킬 수 있는 위치로서, 짧은 기간 안에 거실과 부

455) 전봉희, 권용찬, 『한옥과 한국주택의 역사』, 동녘, 2012, p.96

456) “1970년대부터 주공아파트를 비롯한 많은 민간아파트에서 ‘부엌’ 대신 ‘주방’ 또는 ‘주방 및 식당’, ‘식당’이라는 명칭을 사용하기 시작했다. 대부분 부엌이라고 부르는 경우는 취사공간이 독립적으로 분리되어 구성되었고, 주방이라고 부르는 경우에는 보통 거실 쪽을 향하여 개방되었다.” (전남일 외, 앞의책, p.242)

역의 중간지점을 찾아갔다. 이렇게 형성된 LDK형 부엌에서는 더 이상 가족의 식사가 필요에 따라 부엌, 방, 거실을 오가지 않아도 되었으므로, 비로소 온전한 식침분리의 생활방식도 정착할 수 있었다.



그림 133 반포 래미안 퍼스티지 (113.14㎡, 2009)
(출처: 래미안 홈페이지, 접속일 2014.11.14: 평면도에
연구자 수정.)



그림 134 LDK형의 부엌
(출처: “아이와 함께, 아일랜드형 주방으로 열린 공간”, 『조선일보』,
2011.12.06.
http://danmee.chosun.com/site/data/html_dir/2011/12/06/2011120601414.html. 접속일 2014.11.14)

5.3.2. 분리와 통합의 이중적 요구

이상의 고찰을 통해, LDK형 부엌의 형성은 비단 서구식 입식부엌과 식탁을 도입하는 쉬운 과정이 아니었으며, 부엌의 능률과 거실의 위계를 조율하는 마지막 단계를 통해 성립하였음을 볼 수 있었다. 1970년대에 들어서기까지 서구식 입식부엌을 추종하여 한국 주거에 단기간에 도입하려는 노력을 중심으로 하였다면, 1970~1980년대를 거치는 동안 비로소 한국 주거문화에 부합하면서도 근대적 가사노동을 합리화 할 수 있는 한국적 근대부엌을 완성시켰다고 볼 수 있다.

또한 1980년대 이후로는 이 이상의 변화가 크게 관찰되는 것도 LDK형 부엌을 한국 근대부엌의 완성이라 볼 수 있는 이유에 해당한다. 본 절에서는 그 이후에 발전되는 다소 모순적이라 볼 수 있는 LDK형 부엌의 이중적 양상을 고찰하고자 한다.

LDK형 부엌이 보편화되면서 부엌은 점점 화려해졌다. 부엌이 거실에 개방되는 형태를 취하게 되면서 부엌의 장식성도 증가한 것이다. 1970·80년대의 부엌이 ‘주방’이라는 명칭으로 전통부엌과 다른 점을 나타내고자 하였다면, 1990년대 이후는 ‘시스템 키친’이라는 차별화된 용어를 사용하기 시작했다.⁴⁵⁷⁾ 특히 주택 시장이 아파트 위주로 활성화 되고, 모델 하우스 등에서는 아파트의 상품적 가치를 포장하기 위한 수단으로서 부엌 인테리어를 내세우는 단계까지 부엌의 장식성은 증가하였다. 최신식의 부엌설계를 통해 현대 한국 부엌에서의 가사노동은 합리화가 완성된 것으로 평가받기도 한다.

그러나 흥미로운 점은, 거실·식당·부엌이 통합된 형태의 이러한 공간사용방식에 대해 사람들이 다시 불편함을 느낀다는 점이다. 이러한 경향이 관찰되기 시작하는 시기가 1980년대 중후반이라는 점도 큰 의미를 가진다. 1980년대이라고 하면 식침분리가 보편화되고 아파트의 거실 중심형 LDK 평면이 보편화되었다고 평가하는 시기이다. 즉, 거실(L)-식당(D)-부엌(K)간의 물리적 경계가 없어진 이후 등장한 새로운 고민으로 볼 수 있다.

이러한 경향을 반영하여, 대한주택공사(1987)의 연구에서도 주민선호도 분석을 통해 부엌과 식당이 거실 등과 적절한 시선차단이 필요하다고 판단하였다.⁴⁵⁸⁾ 설문조사를 통한 차단의 요구정도로는, 식당에서 부엌은 비교적 완전 개

457) 함한희, 앞의책, p.73

방(87%), 거실에서 부엌은 시선차단(61.9%)》 냄새·소리 차단(21.3%)의 순서로 조사되었다. 이희봉과 김지은(1994)의 연구에서도 주부들이 시선, 냄새 등의 문제 때문에 부엌을 분리할 필요성을 느끼고 있다고 분석했다.⁴⁵⁹⁾

이러한 지적은 2000년대 이후 부엌에서도 동일하게 분석되었다. 해방 이후 한국부엌에 변화를 구술사로 분석한 윤택림(2004)의 연구에서도 대부분의 주부가 LDK형 부엌관리에 부담감을 느낀다고 분석했다. 부엌이 늘 정돈된 상태로 있어야 하는 점에 부담을 느끼거나 부엌에서 일하는 모습을 보이기 싫다는 이유가 컸다.⁴⁶⁰⁾

부엌은 자칫 지저분해지기 쉬운 장소임으로, 거실 측에서의 시선차단에 대한 요구는 당연할 수 있다. 그러나 여전히 부엌에 서서 일하는 가족(주부)의 입장에서 거실과 개방될 필요성도 이전과 달라지지 않았다.⁴⁶¹⁾ 그럼에도 불구하고 L과 DK사이를 다시 문으로 구획하는 변화도 일어나지 않았다. 5.2에서 살핀 바와 같이 DK형태의 식당이 거실과의 개방감을 전제로 보편화 될 수 있었던 점을 감안한다면, 부엌을 다시 분리하거나 차단하는 식의 평면으로 간단히 회귀할 수 없었던 것으로 보인다. 즉, 한국 근대부엌에는 ‘분리와 통합’이라는 모순된 이중적 요구가 뒤섞이기 시작했다.

이것은 ‘부엌에서의 작업과 가족생활이 통합되어 가는 일반적인 경향과 함께

458) “위와 같은 검토 결과를 종합하여 보면, 부엌과 식당은 현관과 거실, 거실로 가는 통로로부터 완전 개방되게 설계해서는 안되며, 또한 거주자가 필요시 쉽게 시선차단행위를 할 수 있도록 평면구성을 해야 하는 것으로 판단된다.” (대한주택공사 주택연구소, 『공동주택 부엌·식당의 가구규격 및 적정규모설정연구』, 대한주택공사, 1987, p.83)

459) 이희봉 외(1994)는 1985년 이후 입주시작한 서울시의 30-35평 아파트 15세대 및 37평 2세대 27평 3세대를 대상으로 주부가 부엌을 사용하는 행태현황을 조사분석하였다. 한국 식생활은 냄새가 강한 음식조리가 많고, 주부들은 부엌이 남에게 노출되기를 꺼려하여 부엌이 개방된 형태의 아파트 부엌사용에 불편을 느끼고 있는 것으로 조사하였다. (이희봉, 김지은, 「한국인의 식생활 문화에 맞는 부엌공간 계획을 위한 현장연구」, 『환경과학연구』 5, 1994, pp.158-159)

460) 윤택림, 앞의글, pp.35-36

461) 최연진(2001)의 연구에서는 식당에서 부엌내부가 보이지 않는 것을 원하는 경우가 50.6%로 나타났으나, 완전히 폐쇄적인 것이 아니라 가족이 쉽게 사용할 수 있고 가족과 대화하며 일할 수 있도록 개방적인 것을 원하는 경우가 과반수 이상으로 조사되었다. (최연진, 『거주자의 식생활 유형에 따른 공간계획 연구』, 연세대학교 석사학위논문, 2001, p.76)

과거 부엌이 가지고 있던 공간적 격리의 현상을 답습하고 고수하려는 일종의 반작용'⁴⁶²⁾으로 볼 수 있다. 다시 말해, LDK형 부엌의 형성으로 부엌의 위상이 전통시대와는 완전 다르게 격상된 것처럼 보이지만, 부엌을 격리공간으로 인식하는 고정관념이 향후 한국 주거공간을 변화시키는 여전히 유효한 동인(動因)일 수 있다는 점이다.

앞서 언급한 바와 같이, 가사노동 중에서도 특히 식생활과 관련된 분야의 사회화 속도가 유난히 늦었던 점을 고려한다면, 식생활과 관련한 주거공간에 대한 인식변화도 생각보다 속도가 더딘 것도 관련성을 찾을 수 있다. 부엌에 대한 오랜 공간적 인식이 부엌이 물리적으로 개방되고 부엌가구가 화려해지는 속도와 정확히 일치하지 않는다는 반증이 된다. 오히려 거실에 맞추어 부엌과 식당공간을 꾸미고자 할수록, 더러워지기 쉬운 진짜 작업공간을 가리거나 어딘가에 감추고자 하는 요구가 발생한다.

가장 쉽게 예상할 수 있는 것은, 냄새나 오염 등 식당의 영역성에 방해가 되는 행위와 물건들을 수용하는 또 다른 부속공간의 발달이다. 예전처럼 부엌과 다른 주거공간을 완전히 구분하는 평면으로 돌아갈 수 없다면, 부엌의 특정 면모를 수용할 다른 공간이 필요할 수밖에 없다. 특히 면적이 제한된 도시주택의 경우라면, 새로운 방을 만드는 것 보다는 전용면적에 산입되지 않는 후면공간을 발달시켜가고 있을 가능성이 높다. 최근 일부 아파트에서 운용되는 보조주방을 대표적 예로 들 수 있다.⁴⁶³⁾

4장에서 살핀 바와 같이, 부엌부속공간은 이미 다용도실이라는 이름으로 아파트 부엌에 도입되었다. 물론 그 명칭과 위치는 시대에 따라 조금씩 변화하여, 1990년대 이후로는 주로 부엌 쪽 후면발코니에 계획되는 것이 일반적이 되었다.⁴⁶⁴⁾ 최근에는 다용도실이라는 명칭을 잘 쓰지 않고, 1960년대 처음 계획되

462) 최윤경, 앞의책, p.106

463) 보조주방은 과거 아파트 다용도실이나 부엌 후면발코니에 위치하며 부엌 외에 취사작업을 할 수 있는 '제2의 부엌'을 말한다. 부엌 뒤편에 보조열원을 마련하여 곰국, 생선 굽기, 빨래 삶기 등 장시간 불사용과 냄새문제 해결에 용이하여 더욱 주목받고 있다. (이주희, 『아파트 보조부엌의 유형별 공간 이용실태 및 요구』, 울산대학교 박사학위논문, 2005, p.3)

464) 백혜선·박광재(2000)의 연구에 따르면, 부엌보조공간으로서의 다용도실은 1960년대부터 1990년대까지 지속적으로 계획되었다. 1960년대 초부터 1980년대 말까지는 내부

었을 당시와는 달리 현재는 세탁기도 다용도실 위치에 두게 되면서 부엌부속공간으로서의 기능이 소멸하였다고 보는 분석도 있다. 그러나 그 필요성마저 소멸하였다고 본 것은 아니었으며, 부엌부속공간의 필요성에도 불구하고 제대로 반영되지 않는다는 해석으로 평가된다.⁴⁶⁵⁾ 비록 다용도실이라는 명칭은 사라졌을지 몰라도 부엌부속실의 필요성마저 소멸한 것은 아니다.

아파트를 예로 들면, 현재 부엌부속실로는 주로 후면발코니를 사용하고 있다. 부엌부속실로서 후면발코니는 첫째 부엌과 직접 연결된 위치이며, 둘째 외기에 면해 채광과 통풍·환기가 유리할 뿐만 아니라, 물 사용에도 편리하다. 무엇보다 아파트라는 특수성을 감안한다면, 이른바 ‘서비스 면적’이라는 점에서 부엌부속실로서 가장 좋은 위치가 아닐 수 없다.⁴⁶⁶⁾ 만약 평수에 여유가 있다면 내부에 필요한 여러 가지 부속실을 둘 수 있겠지만, 대표적으로 85㎡ 전후면적의 아파트라면 다른 주거공간을 침범하지 않으면서도 부속공간을 운용하는 방편으로 통용된다. 도면상에 다용도실이라는 명칭을 붙이지 않았을 뿐, ‘다용도’로 쓸 수 있도록 세탁기용 수전, 입식 개수대(세탁보울), 수납장도 갖추어져 있다. 1960년대 사실상의 장독대나, 1970년대 다용도실처럼 단순히 빈 방으로 계획하던 방식보다는 기본적 설비가 갖추어져 있다.

후면발코니를 보조주방으로 꾸민 사례에서는 전기레인지와 같은 주방용 보조

다용도실이라는 명칭으로 두었다가, 1990년대에 들어 전·후면 발코니로 이동하였다가 점차 후면발코니로 이행하였다.(백혜선·박광재, 「한국 공동주택에서 다용도실의 성립과 전개」, 『대한건축학회논문집 계획계』 16(3), 2000,p.19)

465) “2005년 전격 시행된 발코니 구조 변경 합법화 조치로 인해 이제는 그 마저도 모두 침실이나 거실로 확장되었으니 거칠게 말하면 다용도실이 사라진 것과 다르지 않다. 다용도실은 여전히 한국인의 생활에 요긴하게 쓰이는 곳이기는 하지만 공짜로 전용면적을 늘리기 위한 욕심에 비해서는 그 필요성이 낮다고 판단한 것이다. 확장이 어려운 곳에 세탁기만 두거나 부엌 옆에 김치냉장고가 오도카니 자리하게 된 것이다. (중략) 늘어난 살림살이는 아무리 치워도 정돈되지 못한 채 이곳저곳 눈살을 거슬리는 풍경으로 남았다.”(박철수, 앞의책, 2017, p.148)

466) 각 실별 확장형 발코니의 사용실태를 조사한 변현미 외(2014)연구에 따르면, 부엌쪽 후면발코니를 확장한 경우 수납공간의 부족(42.6%), 작업공간의 부족(51.1%)으로 나타나, 후면발코니를 확장할 경우 오히려 부엌작업이 불편해진다고 대답하여, 부엌부속실로서 후면발코니 공간을 필요로 하는 것을 알 수 있다.(변현미, 한정원, 「아파트 확장형 발코니에 대한 거주자 의식 및 사용실태 연구」, 한국실내디자인학회 학술대회논문집, 2014, p.240)

열원도 갖추어 놓았다. 비록 2000년대 이후의 변화로서 근대부엌 이후의 보편적인 변화라고 보기는 어려우나, 부엌부속공간의 발달이라는 측면에서 주목할 가치가 있다.⁴⁶⁷⁾

아파트 보조주방을 연구한 이주희(2005)에 따르면, 보조주로 냄새나는 요리를 할 때 보조주방을 이용하는 것으로 나타났고, ‘한달에 1~2회’ 혹은 ‘일년에 1~2회’의 정도로 사용 빈도는 높지 않았다.⁴⁶⁸⁾ 그 이유로는 대부분 보조부엌의 평면적 특성과 관련된 공간 협소·시설·설비 문제로 조사되었다.⁴⁶⁹⁾ 즉, 보조주방을 필요로 하는 주부층의 요구는 인지하였으나, 아직까지 적합한 형태로 정착한 단계까지는 아닌 것으로 보인다. 개방적인 LDK형 부엌을 더럽히기 쉽거나 냄새가 많이 발생하는 부엌일에 대응하기 위해 부엌부속실에 취사설비를 갖추어 나가는 시도의 단계로 볼 수 있다.

그러나 보조주방 사례에서도 볼 수 있듯이, 부엌부속공간의 필요성은 지속적이며, LDK형 부엌이 거실에 더욱 개방되는 형태를 취할수록 더욱 상승한다. 2010년대의 한 분양 아파트에서는 DK내부에 슬라이딩 도어를 달아 식탁과 싱크대 영역을 구분하는 계획도 등장한 바 있다. 이것은 LDK형 부엌의 보편화 될수록 개방된 부엌사용 방식에 대한 불편함, 부엌을 어느 정도 가리고자 하는 인식을 보여주며, 한국 근대부엌에서 거실과의 통합과 분리에 대한 모순된 요구가 지속적임을 보여준다.

한국 근대부엌으로서의 LDK형 부엌은 부엌과 식당, 식당과 거실, 둘 사이 중

467) 1997년말 IMF외환위기에 따른 건설경기 회복의 일환으로 1998년 분양가 자율화 실시, 건설업체의 수요자중심 시장 강조 등을 말한다. 건설사들이 기존 평면과는 차별화된 새로운 평면개발 전략의 하나로 전용면적에 포함되지 않는 발코니를 확장하여 사용하는 여러 가지 방안을 선보였다. 부엌 후면의 발코니 공간을 확장하여 ‘보조부엌’이라는 공간으로 제공하면서 수요자의 주목을 받게 되었다.(황인환, 『우리나라 아파트 발코니 계획의 문제와 개선방안에 관한 연구: 발코니 계획관련 법제도의 개선방안을 중심으로』, 명지대학교 석사학위논문.)

468) 일상적인 식사준비와 설거지의 경우 조사대상 가구의 22.9%는 거의 매일한다고 답하였으며 생선 굽기 및 조리기는 ‘일주일에 한두 번’(24.2%)이, 그리고 곰국 등의 탕 류 조리(20.6%), 김치 담그기(30.3%), 특별음식 만들기(23.9%)는 ‘일년에 한두 번’정도가 2순위의 이용 빈도를 보였다. 즉 조사대상가구의 과반수 이상이 취사관련 행위를 하고 있지 않으며 취사관련 행위를 하더라도 행위의 종류에 따라 그 빈도에는 차이가 있는 것으로 나타났다. (이주희, 앞의논문, p.26)

469) 이주희, 앞의논문, p.28

어느 곳으로도 경계를 선택할 수 없도록 발달한 해왔으며, 따라서 부엌과 식당, 혹은 부엌과 거실을 다시 분리하는 일은 결코 간단하지 않다. 우선, 근대부엌 계획의 기본 원리로 돌아가 살펴보면, 동선이 연장되므로 ‘가사노동의 합리화’라는 명제가 흐트러진다. 이를 가사노동의 비합리화라고 바꾸어 부를 수 있다면, 이는 곧 근대의 반대, 전통으로의 회귀를 의미하는 것이기도 하다.⁴⁷⁰⁾⁴⁷¹⁾



그림 135 일원동 삼성래미안 모델하우스 - 식탁과 싱크대 사이에 슬라이딩 도어 설치
(모델하우스, 2015년, 124㎡, 도연정 촬영)

470) “비합리적이지만 다수에게 긍정적으로 수용되고 있는 전통은, 규범으로서 주거와 생활방향을 설정한다.” (服部岑生, 「平面類型から見た住様式の動向に関する研究(1)」, 『住宅建築研究所報』 7, 1980, p.115)

471) “한식부엌의 구조에서 비롯된 신체적 동작이나 습관들은, 주택의 물질적 형태가 그것을 강요하지 않음에도 여전히 현대식 아파트에서 재발견 되는 것이다.” (발레리 줄레조, 『아파트공화국』, 후마니타스, 2007, 2014(10쇄), p.201)

5.4. 소결

한국 부엌의 변화에 있어 서구식 입식부엌은 능률적 부엌으로서의 이상향이었으며 한국 근대부엌의 지향점이었다. 이것이 한국 주택에 적극적으로 도입될 수 있었던 것에는 1970-80년대 아파트 건설의 영향이 컸으며, DK라는 식당 겸 부엌의 유형도 대표적인 아파트 부엌 유형으로서 도입되기 시작했다.

그러나 5장의 고찰을 통해, DK의 도입 이후에도 한동안 거실과 부엌을 분리하는 공간구성이 유지되었던 양상을 볼 수 있었다. DK는 일체형의 싱크대와 입식식탁을 갖춘 새로운 형태의 부엌이었음에 분명하지만, 거실과 단절되어 있다는 점은 여전히 전통적인 부엌 사용방식을 고수하였던 것으로 평가할 수 있다.

서론에서 밝힌 바와 같이 전통부엌과는 다른 ‘새로움’에 기준하여 근대부엌을 정의한다면, 거실과 부엌을 단절시키는 공간구성을 벗어나게 될 때 비로소 전통부엌과는 전혀 다른 한국 근대부엌이 완성되는 것을 볼 수 있다. 이러한 점에서 ‘LDK형 부엌’은 전통주거문화에서는 없었던 식당을 매개로 부엌과 거실이 통합적인 공간을 구성하였고, 근대 이후의 한국 생활문화를 반영한 한국적 근대부엌으로 평가할 수 있다. 한국 주거의 LDK형 부엌은 근대부엌으로서의 능률과 거실의 전통적 공간 위계, 그리고 고급의 공간에서 식사하는 전통적 식생활 문화가 조율되는 과정의 결과물이었다.

그러나 LDK형 부엌이 평면상의 과도기와 오랜 공간적 조율과정을 거쳐 정착하였음에도 불구하고 사용자가 불편을 느낀다는 점도 간과할 수 없다. 한국 주부를 대상으로 설문조사를 다룬 선행연구에서 이미 그러한 현상을 지적한 바 있으며, 개방된 형태의 부엌이 한편으로는 항상 깨끗하게 관리해야 한다는 부담감과 냄새, 소음 등으로 인해 불편함을 느끼는 것으로 조사되었다. 그럼에도 불구하고 LDK형 부엌에서 다시 거실과 부엌과 거실을 나누는 구성으로 회귀하지 않았다는 것은, 여전히 LDK형 부엌에 대한 필요성이 지속적이라는 점을 지시한다.

아파트를 기준으로 볼 때 그에 대한 우선적 이유로는 부엌과 거실간의 시각적 연결 필요성과 거실을 중심으로 한 공간적 개방감을 선호하는 주거문화도 들 수 있다. 특히 1980년대 이후 한국 가족문화가 자녀교육 중심으로 재편되면서, 부

엍에서 일하는 주부가 거실의 아이를 살필 수 있는 공간구조에 대한 요구가 높아지기도 하였다. 동시에 식사외에도 손님 접대나 가족 단란 등 식탁을 이용하는 비율이 높아지면서, 개방된 형태의 부엌의 일정 부분은 가리고자 하는 욕구가 점차 높아졌다. LDK형 부엌이 보편화되면서 부엌의 장식성도 증가하였지만, 동시에 부엌의 지저분한 부분을 가리고자 하는 욕구도 증가한 것이다. 이와 같이 한국 근대부엌으로서의 LDK형 부엌에는 분리와 통합의 이중적 요구가 공존한다.

이를 통해 볼 때, ‘가사노동의 합리화’를 추구해 온 한국 근대부엌의 ‘합리성’이란 여전히 전통적인 ‘비합리성’과 갈등구조를 보인다는 점을 관찰할 수 있다. 한국 근대부엌의 형성은 합리성을 추구해 온 주거 근대화의 과정에 편승하였지만, 한국적 생활방식을 근대적이라 믿었던 서구적 생활방식으로 온전히 바꿀 수 있는 것은 아니었다는 점을 다시 한번 확인할 수 있다.

부엌이 개방적 공간이 되었다는 뜻은 부엌이 가족공동의 공간으로 변화했다는 것과 동일한 것은 아니다.⁴⁷²⁾ 오히려 전통부엌과 같이 조리기능에만 집중할 수 있는 부엌의 필요성이 되살아나기도 한다. 보조주방과 같은 부엌부속공간이 기능화하기 시작하는 현상은, 거실로부터 소외되지 않는 개방된 부엌임과 동시에 오롯한 작업공간으로서 독립적인 부엌에 대한 필요성을 시사한다.

472) “현대의 부엌이 개방적인 공간이 되었다는 뜻은 과거처럼 공동노동의 가능성이 살아났다는 뜻은 아니다. 그보다는 위치상 다른 방이나 거실을 향해서 열려있다는 뜻이 더 큰 것 같다.” (함한희, 앞의책, p.88)

제 6 장 결론

본 연구는 부엌의 변화에 있어 ‘근대부엌’이 큰 전환점으로 작용했다는 인식을 바탕으로, 한국 주거에서 근대부엌의 수용과 전개과정을 고찰한 것이다.

전통사회에서 부엌은 건축적으로 주목받지 못하는 존재였으나 20세기 초를 전후로 부엌에 대한 관심이 급증하였으며, 비슷한 시기 동서양의 공통적 현상이었다는 점에 주목하였다. 이 시기의 부엌 논의를 기점으로 채 백년이 되지 않은 기간 동안 부엌이 눈부시게 변모할 수 있었던 점을 볼 때, 근대부엌 연구의 중요성을 강조할 수 있다. 다만, ‘근대부엌’은 이제까지 한국 부엌연구에서는 사용되지 않았던 용어로서, 본 연구는 한국 부엌역사에서 근대부엌의 근대성과 건축사적 가치를 규명하고자 시도하였다.

첫째 서구 근대사회의 경우, 산업화에 따른 직주분리와 영역분리주의에 의해 근대적 개념의 가사노동이 발생하였다. 여성과 가사노동의 관계를 고민하는 과정에서 전통사회와는 차별되는 새로운 부엌이 필요하였으며, 여성의 가사노동 공간으로 부엌을 인식하게 되는 현상이 근대 이후 두드러졌다.

19세기 말 서구사회에서는 한때 공동부엌이나 부엌없는 집과 같은 실험적 시도가 등장하기도 하였으나 지속되지 못하였고, 가정주의 페미니즘의 논리를 이어받은 근대부엌을 중심으로 건축적 발전을 이루었다. 이를 통해 근대적 가사노동이라는 개념이 발생하게 된 주요한 배경으로서 자본주의 산업사회와 그것을 유지하는 수단으로서 가정성의 이데올로기가 근대부엌의 이념적 기반을 형성하였던 것을 알 수 있다.

1910년대 미국 가정학을 중심으로 가사노동에 테일러리즘적 효율성을 도입하는 ‘가사노동의 합리화’ 논의가 전개되었고, 공장노동과 같은 효율적 관리와 운영을 실현할 수 있는 새로운 부엌을 만들고자 하였다. 20세기 초 미국과 유럽을 중심으로 ‘가사노동의 합리화’를 실현할 수 있는 부엌에 대한 연구가 이어졌고, 불필요한 동작을 없애고 집약된 공간 안에서 작업동선을 단축시키고자 하였다. 오늘날 서구 근대부엌의 대표적 사례로 평가받는 프랑크푸르트 키친 또한 캐서린 비처, 크리스틴 프레데릭의 이념과 계획논리를 바탕으로 탄생한 것이었다. 서구 근대부엌은 주부 한 사람의 작업반경과 동선에 맞춘 ‘최소면적의 최대

효율'의 부역을 공간적으로 구현하였다.

둘째, 20세기 초 한국사회에서도 부역환경개선을 강구하기 시작하였으며, 이러한 현상을 근대부역 개념의 태동으로 볼 수 있다. 그러나 자체적으로 근대부역 개념이 발현했다고 보기는 어려우며, 외부로부터 유입되어 이를 수용한 것으로 판단된다. 이 시기 새로운 부역의 가치로 강조되는 위생, 능률, 합리, 경제, 과학과 같은 개념들은 대부분 일본을 통해 유입된 것으로, 식민지적 해석과 변용의 가능성을 부정할 수 없기 때문이다.

특히 능률은 서구 근대부역에서 말하는 노동의 효율성 보다 경제적 능률개념으로 변질되었고, 현모양처론을 강화하는 수단으로 이용되기도 했다. 같은 시기 일본의 경우 부역개량에 대한 구체적인 안내서가 발간되었던 것에 비해, 한국의 경우는 신문과 잡지를 통한 산발적인 논의에 그치고 말았다는 점도 부역개량론의 실체를 확인할 수 없는 이유이다.

박길룡을 필두로 건축가와 여성 지식인들이 부역개량안을 강구하기도 하였으나, 전통부역의 모습을 완전히 탈피한 근대부역을 형성할 수 있는 논의로까지 발전시키지는 못했다. 일부 상류층에서만 가능한 부역개량안을 통해 이상적 현모양처의 부역이자 현실적 식모공간으로서 한국 근대부역의 표상을 볼 수 있다.

셋째, 해방과 전후 복구 과정에서 부역개량은 국가재건사업 하의 주택정책과 함께 전개되었다. 부역의 능률 개념은 이미 일제강점기의 부역개량론을 통해 한국 사회에 이식되어 있었으며, 경제개발기 한국 사회의 성실·근면성의 가치에도 부합하였다. 능률적 부역으로 변화시키기 위한 연구와 노력이 1950~70년대에 집중되었다. 농촌사회에서는 일시적으로 공동부역의 형태가 도입되기도 하였으나 한국 주거문화에 보편적으로 수용된 것은 아니었다.

이 후 아파트 건설을 통해 서구식 입식부역을 도입하고 본격적으로 보급하기 시작하였으며, 짧은 기간안에 부역의 입식화를 완성할 수 있었다. 아파트 중심으로 부역이 빠르게 변화할 있었던 것은 취사와 난방을 겸하는 전통적 부역구조를 벗어나기 위해서 난방기술의 개선이 필수적이었던 것은 물론, 서구식 입식생활을 지향하는 당시 아파트 계획 이념과도 맞았기 때문이었다. 반면 서구식 입식부역에 모두 수용되지 못하고 남은 전통적 가사방식은 다용도실이라는 적당한 명칭의 공간을 탄생시키기도 했다.

아파트 부역의 형성과정은 전통부역을 비판의 대상으로 바라보는 단계를 수반

하였으며, 여기에서 ‘전통 대 근대’, ‘비합리 대 합리’, ‘좌식 대 입식’이라는 이분법적 논리가 발생했다. 특히 좌식과 입식의 이분법적 논리에 따라 입식부엌을 무조건 지향하는 단계에서 좌식의 생활방식에 대한 것은 묵과하거나 간과하였으며, 사실상의 불편함을 감수한 채 외형적으로 서구식 입식부엌을 추진해갔다.

넷째, 근대 이후 한국부엌은 서구 근대부엌의 건축적 계획원리를 따라왔지만, LDK형 부엌 형성을 통해 비로소 한국적 생활문화를 반영한 근대부엌을 완성할 수 있었다. 여기에는 다이닝 키친(DK)의 형태로 도입된 식당의 역할에 주목할 필요가 있으며, 식당은 짧은 과도기를 거쳐 거실에 개방된 형태로 자리잡게 되었다. 식당은 한국 전통주거문화에 없었던 주거공간개념이었지만, 근대부엌의 능률과 거실의 위계를 조율하여 통합된 LDK형 부엌이라는 답안을 만들 수 있었다.

그런데 LDK형 부엌에는 분리와 통합의 이중적 요구가 공존한다. 부엌이 개방적 공간이 되었다는 뜻은 부엌이 가족공동의 공간으로 변화했다는 것과 동일한 것은 아니다. 오히려 전통부엌과 같이 조리기능에만 집중할 수 있는 부엌에 대한 최근의 요구를 관찰할 수 있었다. 거실로부터 소외되지 않는 개방된 부엌임과 동시에 오롯한 작업공간으로서 독립적인 부엌에 대한 필요성을 짐작할 수 있으며, 보조주방과 같은 부엌부속공간의 기능화 가능성에 주목할 필요가 있다.

본 연구는 한국의 부엌연구에서 지금까지 시도되지 않았던 ‘근대부엌’이라는 개념을 기준으로, ‘가사노동의 합리화’ 관점에서 한국 근대부엌의 형성과정 및 특징을 고찰하였다. 한국의 근대부엌은 서구 근대부엌의 근간이 되었던 ‘가사노동의 합리화’라는 개념이 ‘능률’이라는 변용적 인식을 거쳐 한국 주거공간에 구현된 결과물이었다.

그러나 ‘가사노동의 합리화’가 목표했던 것과는 달리, 근대부엌의 여전히 비합리적인 문제점을 간과할 수 없다. 서구의 연구에서 지적하듯이 근대부엌의 등장만으로 여성이 가사노동에서 해방되었는가에 대한 질문은 아직도 논란 중에 있으며, 흔히 알려져 있는 프랑크푸르트 키친과 한국 부엌 근대화의 관련성에 대한 신화적 평가도 수정되어야 함이 옳다.

본 연구를 통해 선행연구에서 충분히 다루지 못했던 근대부엌의 형성 배경과 부엌의 근대성을 살펴볼 수 있었으며, 한국 근대부엌의 형성에 있어서의 전통과 근대의 구도를 확인할 수 있었다. 한국 근대부엌은 외형적으로 서구 근대

부엌을 향해 달려왔지만, 오히려 비합리적이라 부정했던 부엌에 대한 전통적 개념과 사용방식에 의해 조율되기도 하였다.

향후 한국 부엌의 계획에 있어서는 좌식과 입식, 전통과 근대, 비합리와 합리라는 이분법적 논리를 벗어난 방법론이 덧붙여져야 할 것이다. 또한 ‘대면형 부엌’이나 ‘가족참여형 부엌’과 같이 부엌의 미래지향적 연구에 있어서는 부엌의 개방감을 공간적 평등과 동일시하는 관점도 수정되어야 할 것으로 판단된다. 이를 위해서는 서구 근대부엌 계획 이념에 내재하는 여성성에 대한 젠더적 관점의 연구가 더욱 심도있게 검토되어야 할 것이다.

■ 참고문헌

1. 국내단행본

- 고미숙, 『위생의 시대』, 북드라망, 2014
- 공동주택연구회, 『한국공동주택계획의 역사』, 세진사, 1999
- 국사편찬위원회, 『20세기 여성, 전통과 근대의 교차로에 서다』, 두산동아, 2007
- 김경순, 『여성과 아파트 주거환경』, 도서출판 건기원, 2003
- 김광언, 『동아시아의 부역』, 놀와, 2015
- 김광언, 『한국의 부역』, 대원사, 1997, 2003(4쇄)
- 김대년 외, 『여성의 삶과 공간환경』, 한울아카데미, 1995
- 김성희, 『한국여성의 가사노동과 경제활동의 역사』, 학지사, 2002
- 김소연, 『경성의 건축가들』, 루아크, 2017
- 김용학, 『사회연결망 분석』, 박영사, 2011
- 김진송, 『서울에 판스홀을 허하라』, 현실문화연구, 1999, 7쇄, 2004
- 김현숙 외, 『식민지 근대의 내면과 매체표상』, 깊은샘, 2006
- 김혜경, 『식민지하 근대가족의 형성과 젠더』, 창비, 2006
- 대한건축학회, 『주거론』, 기문당, 2010
- 박용환, 『한국근대주거론』, 기문당, 2010
- 박용환, 『한국근대주거론』, 기문당, 2010
- 박인석, 『아파트 한국사회』, 현암사, 2013
- 박철수, 『거주 박물관』, 도서출판 집, 2017
- 박철수, 『아파트: 공적 냉소와 사적 정열이 지배하는 사회』, 마티, 2013
- 백지혜, 『스위트 홈의 기원』, 살림, 2005,
- 소현숙, 『근대예의 열망과 일상생활의 식민화』, 『일상사로 보는 한국근현대사』, 책과함께, 2006
- 손세관, 『도시주거 형태의 역사』, 열화당 1993
- 손세관, 『이십세기 집합주택』, 열화당, 2017
- 윤주현, 『한국의 주택』, 통계청, 2002
- 윤혜정, 장성수, 『주거와 주택』, 다락방, 2003
- 이진경, 『근대적 주거공간의 탄생』, 그린비, 3쇄, 2011
- 임서환, 『주택정책반세기』, 대한주택공사, 2002
- 임창복, 『한국의 주택, 그 유형과 변천사』, 돌베개, 2011
- 장립중, 박진희, 『대한민국 아파트 발굴사』, 효형출판, 2009
- 전남일, 『집:집의 공간과 풍경은 어떻게 달라져왔을까』, 돌베개, 2015
- 전남일·양세화·홍형욱, 『한국주거의 미시사』, 돌베개, 2009
- 전봉희·권용찬, 『한옥과 한국 주택의 역사 - 온돌과 마루와 부엌으로 본 한국 주택의 형성과 변화』, 동녘, 2012
- 주거학연구회, 『넓게보는 주거학』, 2013
- 주영하, 『서울의 근현대음식』, 서울특별시시사편찬위원회, 2014

최윤경, 『7개 키워드로 읽은 사회와 건축공간』, Spacetime, 2003
 하성규, 『한국인의 주거빈곤과 공공주택』, 집문당, 2007
 한국건축가협회, 『한국건축개념사전』, 동녘, 2013
 한성백제박물관, 『전근대 서울의 주택』, 서울책방, 2017
 함한희, 『부억의 문화사』, 살림, 2005
 여원社, 『현대여성생활전서』 제11권 주택, 여원, 1960

2.국외단행본 및 번역서

Betty Friedan, *The Feminine mystique*, New York: Norton, 1963
 Catharine E. Beecher, *A Treatise on Domestic Economy*, Boston:Thomas H.Webb & Co, 1841
 Catharine E. Beecher, *An American Woman's Home*, Applewood Books, 1869, 2008
 Christine Frederick, *New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*, Kosta Press, 1913, 2009
 Christine Frederick, *Household Engineering: Scientific managemnet in the home*, (Chicago: American School of home economics), 1915, 1923
 Cowan, Ruth Schwartz, *More Work For Mother*, Basic books, 1983
 Susan Strasser, *Never Done: A History of American Housework*, Henry Holt and Company, 2013
 Dolores Hayden, *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes*, Neighborhoods and Cities, 1st ed, The MIT Press, 1982
 Dolores Hayden., *Redesigning The American Dream: Gender, Housing, and Family Life*, New York: Norton, 2002. 1984
 Gwendolyn Wright, *Moralism and The Model Home*, Chicago: The University of Chicago Press, 1980
 Gwendolyn Wright, *Building the Dream: A Social History of Housing in America*, The MIT Press; Reprint edition , 1983
 Juliet Kinchin & Aidan O'Connor, *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*, New York: The Museum of Modern Art, 2011
 Kathryn Kish Sklar, *Catharine Beecher: A Study in American Domesticity*, New York:the Norton Library, 1973
 Lora Romero, *Home Fronts: Domesticity and Its Critics in the Antebellum United States*, Durham:Duke UP, 1997
 Nancy F. Cott, *The Boards of Womanhood: "Woman's Sphere" in New England, 1780-1835*, New Haven:Yale UP, 1977
 N.J. Habraken, ed. J.Teicher, *Palladio's Children*, Taylor&Francis, 2005
 Regina Bittner & Elke Krasny, *In Reserve: The Household! Historic Models and Contemporary Positions from the Bauhaus*, Edition Bauhaus, 2016
 Susana Torre, *Women in American Architecture: A Historic and Contemporary Perspective*, New York: Whitney Library of Design, 1977

Sigfried Giedion, *Mechanization Takes Command: A Contribution to Anonymous History*, Univ Of Minnesota Press, 2014 (Oxford Press, 1948, 3rd ed. 1970)
Witold Rybczynski, *Home*, Penguin Books, 1986

天野誠際, 『台所改良』, 博文館, 1907
小山靜子, 『家庭の生成と女性の國民化』, 勁草書房, 1999
山口昌伴, 『生活學 第二十三冊 台所の100年』, ドメス出版, 1999
内田青藏, 『日本の近代住宅』, 鹿島出版社, 1992
山口昌伴, 『台所空間學』, 建築資料研究社; 摘錄版, 2000
小山 靜子, 『家庭の生成と女性の國民化』, 勁草書房, 1999
渡辺光雄, 『窓を開けなくなった日本人』, 社団法人農山漁村文化協會, 2008
鈴木成文, 『住まいを読む - 現代日本住居論』, (有)建築資料研究社, 1999
鈴木成文 外, 『51C, 家族を含まれるハコの戦後と現在』, 平凡社, 2004
小關孝子, 『生活合理化と家庭の近代: 全國友の會による「カイセン」と「婦人之友」』, 勁草書房, 2015
古管桂子, 『につぼん台所文化史』, 雄山閣, 1991
北川圭子, 『ダイニング・キッチンはどうして誕生した』, 技報堂出版, 2002

노버트 엘리야스, 유희수 옮김, 『매너의 역사 <문명화과정>』, 도서출판 신서원, 1995
루쓰코완, 이기영 외 옮김, 『과학기술과 가사노동: 일이 더 많아진 주부』, 학지사, 1997
말레리 줄레조 저, 김혜연 역, 『아파트 공화국』, 후마니타스, 2007, 2014(10쇄)
베티 프리단, 김행자 옮김, 『여성의 신비』, 평민사, 서울, 1978
아모스 라포포트 저, 이규목 옮김, 『주거형태와 문화』, 열화당, 1985
콜린 엘러드 저, 문희경 역, 『공간이 사람을 움직인다』, 더퀘스트, 2016
프레데릭 윈슬러 테일러, 박진우 옮김, 『과학적 관리의 원칙』, 박영사, 1994

3. 국내 학위 논문

권용찬, 『대량생산과 공용화로 본 한국 근대 집합주택의 전개』, 서울대학교 박사학위논문, 2013
권이철, 『중산층 아파트의 특성에 관한 연구: 한강맨션, 여의도시범, 반포주공1 아파트 단지를 중심으로』, 서울시립대학교 석사학위논문, 2016
권현아, 『한국 도시주거의 상품화와 일상의 관계에 대한 연구』, 서울대학교 박사학위 논문, 2012
김광일, 『(주)한샘의 경영사례 연구』, 동국대학교 석사논문, 2001
김귀란, 『식생활과 관련된 가사노동의 사회화 실태 및 미래전망에 관한 연구』, 연세대학교 석사학위논문, 1991
김명선, 『한말(1876-1910) 근대적 주거의식의 형성』, 서울대학교 박사논문, 2004
김미정, 『1920-30년대 대중매체를 통해본 근대 주거문화 수용양상에 관한 연구』, 서울시립대학교 석사논문, 2009
김수진, 『1920-30년대 신여성담론과 상징의 구성』, 서울대학교 박사학위논문, 2005
김용범, 『'문화주택'을 통해본 한국 주거근대화의 사상적 배경에 관한 연구』, 한양대학교 박사학

위논문, 2009

김용범, 『한국 도시주거의 변천과정에서 나타난 주거사상의 변화에 관한 연구』, 한양대학교 석사학위논문, 2001

김정아, 『일제시대 주택개량에 관한 연구』, 연세대학교 석사논문, 1991

김진성, 『1930년대 잡지의 ‘가정탐방기’에 나타난 근대 주거담론에 관한 연구』, 서울시립대학교 석사논문, 2007

김혜숙, 『신분잡지를 통해본 아파트 생활기사의 주거담론적 특성과 변천』, 숭실대학교 석사학위논문, 2013

류영희, 『1920-30년대 ‘신가정’과 ‘신여성’』, 서강대학교 석사학위논문, 2006

박준식, 『50년대 이후 단독주택의 변천에 관한 연구: 서울지역의 서민주택을 중심으로』, 홍익대학교 석사학위논문, 1986

백유진, 『가사노동 사회화와 관련변인 연구』, 동아대학교 석사학위논문, 1994

성모영, 『1960-1990년대 도시서민주택의 부엌공간 변천 - 서울시 구 도봉구의 단독주택을 중심으로-』, 명지대학교 석사학위논문, 2000

손영민, 『한국 근대도시주거 평면변천에 나타난 주거사상에 관한 연구』, 한양대학교 석사논문, 2008

신혜경, 『여성학적 접근방법으로 본 도시주거환경의 문제점에 관한 연구』, 서울대학교 박사학위논문, 1991

안성호, 『일제강점기 속북도형 일식주택의 이식과 영향에 관한 연구』, 부산대학 박사논문, 1997

우경옥, 『식생활 관련된 가사노동의 실태 및 가치인식에 관한 연구』, 연세대 석사학위논문, 1990

유재우, 『한국 도시단독주택의 형성과정에 나타난 평면특성-주양식의 근대화 과정을 중심으로-』, 부산대학교 박사학위논문, 2002

이경아, 『일제강점기 문화주택 개념의 수용과 전개』, 서울대학교 박사논문, 2006

이상엽, 『도시주부들의 주택기호성에 관한 연구』, 숙명여대 석사논문, 1976

이순희, 『연료전환에 따른 도시 주거공간의 변화과정에 관한 연구』, 한양대학교 박사학위논문, 1997

이아리, 『일제하 주변적 노동으로서 ‘가사사용인’의 등장과 그 존재양상』, 서울대학교 석사논문, 2013

이주희, 『아파트 보조부엌의 유형별 공간 이용실태 및 요구』, 울산대학교 박사학위논문, 2005

이현정, 『도시주택의 부엌유형 분석』, 연세대학교 석사학위논문, 1994

임형선, 『1960,70년대 서울 외인아파트 연구』, 서울시립대학교 석사학위논문, 2016

조혜영, 『한국 부엌 디자인의 역사: 근대 이후 부엌의 문화사적 의미』, 국민대학교 테크노디자인대학원, 박사논문, 2013

최덕경, 『주거양식과 장독대에 관한 연구』, 수도여자사범대학 석사학위논문, 1977

최소영, 『생활개선논의를 통해 고찰한 한민건축가들에 의한 주택개량론 연구』, 한양대학교 석사논문, 2009

최연진, 『거주자의 식생활 유형에 따른 공간계획 연구』, 연세대학교 석사학위논문, 2001

함상우, 『아파트 거주자의 주거공간 이용에 관한 연구 - 부엌, 식당을 중심으로 -』 서울대학교 석사논문, 1986

황인환, 『우리나라 아파트 발코니 계획의 문제와 개선방안에 관한 연구: 발코니 계획관련 법제도의 개선방안을 중심으로』, 명지대학교 석사학위논문

황중수, 『개항이후 한국 재래부엌의 변천에 관한 연구』, 부산대학교 석사학위논문, 1990

4. 국내 학술지 논문

- 강인호, 강부성, 박광재, 박인석, 박철수, 이규인, 「우리나라 주거형식으로서 아파트 일반화 요인 분석」, 『대한건축학회논문집계획계』 13(9), 1997, pp.101-112
- 권보드래, 「가족과 국가의 새로운 상상력 - 신소설의 여성 주인공을 중심으로 - 」, 『한국현대문학연구』, 10, 2001, pp.21-57
- 김덕호, 「가내하인에서 ‘전기하인’으로: 남북전쟁 이후부터 1930년대까지 사회변화와 기술변화의 관련성에 관한 시론」, 『미국학』 39(2), 2016, pp.1-42
- 김명선, 「1910년대 주거담론의 성격」, 『한국산학기술학회논문지』 11(2) pp.628-633
- 김분옥·장명옥, 「우리나라 주부의 부엌 관리술」, 『가족과 환경』 6, 1968, pp.959-972
- 김성우, 「일본의 메이지 사상계와 ‘科學’이라는 용어의 성립과정」, 『한국과학사학회지』 25(2), 2003, pp.131-146
- 김수암, 김상호, 「우리나라 공동주택 평면의 변화경향에 관한 연구」, 『대한건축학회논문집계획계』 13(2), 1993, pp.113-117
- 김수암·박용환, 「집합주택 단위평면 유형의 고정화 현상에 관한 연구 - 공공아파트를 중심으로 -」, 『대한건축학회논문집 계획계』 8(6), 1992, pp.77-84
- 김수진, 「전통의 창안과 여성의 국민화 - 신사임당을 중심으로 -」, 『사회와역사』 80, 2008, pp.215-255
- 김용범, 「일제강점기 여성지에 나타난 생활개선 담론의 경향 고찰」, 『한국주거학회논문집』 22(4), 2011, pp.51-61
- 김우필, 최혜실, 「식민지 조선의 과학, 기술담론에 나타난 근대성 - 인문주의 대 과학주의 합리성 논의를 중심으로」, 『한민족문화연구』 34, 2010, pp.249-280
- 김정화, 「샬로 퍼킨스 길먼(1860-1935)의 ‘금진주의’ 페미니즘 - 여자만의 나라를 상상하다」, 『역사와 경계』 104, 2017, pp.39-75
- 김중희, 김영찬, 「1960-70년대 여성지에 나타난 근대적 주거공간 및 주거문화 담론에 관한 연구」, 『미디어, 젠더&문화』 (10), 2008, pp.109-155
- 김현조·이강자, 「우리나라 都市, 農, 山村의 부엌 管理實態에 關한 考察」, 『영남이공대학 논문집』 5, pp.157-165
- 도연정, 전봉희, 「의미연결망 분석을 통한 1920-30년대 부엌담론에 관한 연구」, 『대한건축학회논문집계획계』 32권(7), 2016, pp.29-36
- 민진영, 「지배 이데올로기로서의 ‘가정성’의 형성, 재현, 전유」, 『영미문학교육』 6(2), 2002, pp.267-294
- 박인석·강부성·박철수, 「한국 공동주택 단위평면 계획원리로서의 개방적 공간구성」, 『대한건축학회논문집 계획계』 15(2), 1999, pp.71-82
- 박진희, 「일제하 주택 개량 담론에서 보여지는 근대성」, 『담론 201』 7(2), 2004, pp.82-108
- 박철수, 「1930년대 여성잡지의 ‘가정탐방기’에 나타난 이상적 주거공간 연구」, 『대한건축학회논문집 계획계』 22(7), 2006, pp.39-48
- 박철수, 「대중소설에 나타난 아파트의 이미지 변화과정 연구」, 『대한건축학회논문집계획계』 21(1), pp.189-200
- 박철수, 「아파트 발코니공간의 설계관행 탈피방안 연구: 법령정비 방향과 그 내용을 중심으로」, 『대한건축학회논문집계획계』 20(4), pp.75-84
- 박철수, 「해방 전후 우리나라 최초의 아파트에 관한 연구 : 서울지역 7개 아파트에 대한 논란을 중심으로」, 『서울학연구』 34, 2009, pp.175-215

박치성, 정지원, 「텍스트 네트워크 분석: 사회적 인식 네트워크 분석을 통한 정책이해관계자 간 공유된 의미 파악 사례」, 『정부학연구』 19(2), 2013, pp.73-108

백혜선·박광재, 「한국 공동주택에서 다용도실의 성립과 전개」, 『대한건축학회논문집 계획계』 16(3), 2000, pp.11-20

손정희, 「길면과 글쓰기: 새로운 가정성 제안을 통한 여성주체의 치유모색」, 『영미문학연구』, 29, 2015, pp.85-110

손정희, 「길면의 ‘다이앤서가 한 일’: 가사노동과 여성의 위상」, 『미국소설』 16(1), 2009, pp.67-90

손혜영·박혜정, 「불량주택 부엌의 물품고에 대한 연구」, 『부학』 7, 연세대, 1974, pp.83-87

송문자, 「農村社會의 生活改善에 關한 小考: 衣·食·住 改善과 農村生活을 中心으로」, 『사회학연구』 4, 1965, pp.81-90

양세화, 전남일, 홍형욱, 손세관, 「개화기 이후 이상주거 담론에 나타난 주의식」, 『대한가정학회지』 44(5), 2006, pp.35-48

윤복자 외 5인, 「서울시 거주자의 부엌기기의 보유현황 및 수요예측」, 『한국주거학회논문집』 9(1), 1998, pp.87-97

윤복자, 김미희, 「평면규모 30평 및 40평 형태 아파트 거주자의 공간사용방식(1): 안방, 거실, 식당, 부엌을 중심으로」, 『대한건축학회논문집계획계』 8(1), 1992, pp.25-38

윤복자, 『한국부엌의 과학적 검토와 제시』, 『가족과 환경연구』 10(1), 1972, pp.654-660

윤복자외 4인, 「한국부엌의 변천-구석기시대부터 고려시대까지」, 『한국주거학회논문집』 5(2), 1994, pp.41-50

이기영·구혜령, 「가사노동의 사회화의 결정요인에 관한 연구」, 『한국가정관리학회지』 15(3), 1997, pp.167-178

이란표, 「초창기 모더니즘 건축가 마가레테 쉬테-리호츠키에 관한 연구」, 『한국실내디자인학회 논문집』 14(3), 2005, pp.20-27

이병철, 「주거문명의 사회사」, 『서양사론』 102, 2008, pp.125-156

이수상, 「언어네트워크 분석 방법을 활용한 학술논문의 내용분석」, 『정보관리학회지』 31(4), 2014, pp.49-68

이숙인, 「신사임당 담론의 계보학(1): 근대이전」, 『진단학보』 106, pp.1-31

이희봉, 김지은, 「한국인의 식생활 문화에 맞는 부엌공간 계획을 위한 현장연구」, 『환경과학연구』 5, 1994, pp.139-159

장미경, 「개발 국가 시기, 새마을 운동 부녀 지도자의 정체성의 정치: 부녀지도자의 성공 사례, 수기를 중심으로」, 『사회 과학 연구』 16, 2008, pp.426-461

전남일, 「‘최소한의 주택’의 사회사적 변천과 공간특성」, 『대한건축학회논문집계획계』 27(3), 2011, pp.191-202

전남일, 「1960년대 초 서울 신흥 주거지의 단독주택 세 유형비교」, 『한국주거학회지』 25(5), 2014, pp.103-112

전남일, 「문명화이론을 통해본 개항기의 주거와 그 근대성의 재조명」, 『한국가정관리학회지』 21(5), 2003, pp.25-40

전남일, 「여성의 지위와 주거공간」, 『성평등연구』 9, 2005, pp.145-163

전남일, 「유럽의 주택전시회를 통해 본 주거건축 계획의 시대적 쟁점」, 『한국실내디자인학회 논문집』 16(6), 2007, pp.106-115

전남일, 「주거 내부공간의 개방성과 폐쇄성의 체계-거주자의 다양한 사회적 속성에 대응하는」, 『대한건축학회논문집계획계』 15(12), 1999, pp.83-92

전남일, 「한국 주거내부공간의 근대화요소에 관한 연구」, 『한국가정관리학회지』 20(4), 2002, pp.62-73

전남일, 홍형옥, 양세화, 손세관, 「주거변화의 일상사적 담론과 한국 주거의 근대화과정」, 『대한가정학회지』 44(8), 2006, pp.181-198

전미경, 「1920-30년대 ‘모성담론’에 관한 연구 - 『신여성』에 나타난 어머니 교육을 중심으로 -」, 『한국가정과교육학회지』 17(2), 2005

정희원, 「살롱 퍼킨스 길먼의 가정공간개혁운동과 도시공동체실험」, 『19세기 영어권 문학』 20(2), 2016, pp.93-115

조창섭, 박길룡, 「한국인 건축가의 근대성에 관한 연구 - 박길룡과 박동진의 근대성에 대하여」, 『대한건축학회 학술발표대회논문집계획』 22(1), 2002, pp.297-300

주남철, 「한국의 전통적 식생활공간」, 『한국식문화학회지』 2(2), 1987, pp.169-185

최민호 외 4인, 「농촌주택개량사업에 대한 농촌주민의 태도조사」, 『서울대 농업개발연구보고』 1(1), 1980, pp.171-178

최윤정, 「‘스위트 홈’에 대한 환상과 근대 아동문학에 나타난 ‘모성’연구」, 『한국아동문학연구』 23, 2012, pp.225-255

최윤정, 권상희, 「‘빅데이터’ 관련 신문기사의 의미연결망 분석」, 『사이버커뮤니케이션 학보』 31(1), 2014, pp.241-286

최재필, 「공간구문론을 사용한 국내아파트 단위주호 평면의 시계열적 분석」, 『대한건축학회논문집』 12(7), 1996, pp.15-27

최재필, 「중정에서 거실로: 아파트 대량생산에 있어서의 거주성 확보를 위한 시험적 고찰」, 『주택도시』 51, 1990, pp.52-65

함한희, 「부역의 현대화 과정에서 나타나는 문화적 선택들」, 『정신문화연구』 25(1), 2002, pp.65-84

현원복, 「Ⅱ. 수난기의 과학교육과 대중화」, 『한국과학기술30년사』, 한국과학기술단체총연합회, 1980

홍선영, 「한·일 근대문화 속의 <가정> -1910년대 가정소설, 가정극, 가정박람회를 중심으로-」, 『일본문화학보』 22, 2004, pp.245-262

5. 국외 학위 논문

北川圭子, 『わが國におけるダイニング・キッチン成立過程に関する研究』, 北海道工業大學大學院研究科, 博士論文, 2004

6. 국외 학술지 논문

- 西山卯三 『住居空間の用途構成に於ける食寝分離論』, 『日本建築學會 論文集』 25권, 1942
- 木村徳國, 「大正時代の住宅改良と居間中心形住宅様式の成立」, 『北海道大學工學部研究報告』18권 45호, 1958
- 柳田伸幸 외, 「戦後の建築雑誌並びに‘特許廳データベース’に紹介されたステンレス流しの特性について」, 『日本建築學會計畫論文集』 75(651), 2010
- 柳田伸幸, 藤谷陽悦, 内田青蔵, 安野彰, 「一体絞り型シンク’の開発過程による研究(3)」, 2011
- 服部岑生, 「平面類型から見た住様式の動向に關する研究(1)」, 『住宅建築研究所報』 7, 1980,

- Bell, Genevieve, and Joseph Kaye. “Designing Technology for Domestic Spaces: A Kitchen Manifesto.” *Gastronomica*, vol. 2, no. 2, 2002, pp. 46 - 62
- Bullock, Nicholas. “First the Kitchen: Then the Façade.” *Journal of Design History*, vol. 1, no. 3/4, 1988, pp. 177 - 192.
- Graham, Laurel D. “Domesticating Efficiency: Lillian Gilbreth’s Scientific Management of Homemakers, 1924-1930.” *Signs*, vol. 24, no. 3, 1999, pp. 633 - 675
- Guillén, Mauro F. “Scientific Management’s Lost Aesthetic: Architecture, Organization, and the Taylorized Beauty of the Mechanical.” *Administrative Science Quarterly*, vol. 42, no. 4, 1997, pp. 682 - 715
- Inoue, Mariko. “Regendering Domestic Space: Modern Housing in Prewar Tokyo.” *Monumenta Nipponica*, vol. 58, no. 1, 2003, pp. 79 - 102
- J.Shere, The Management fo the Home, *Family Friend*, 5th Series, Vol.3 No.3, 1867
- Nolan, Mary. “Housework Made Easy’: The Taylorized Housewife in Weimar Germany’s Rationalized Economy.” *Feminist Studies*, vol. 16, no. 3, 1990, pp. 549 - 577
- McLeod, Mary. “Architecture or Revolution’: Taylorism, Technocracy, and Social Change.” *Art Journal*, vol. 43, no. 2, 1983, pp. 132 - 147
- Parr, Joy. “Introduction: Modern Kitchen, Good Home, Strong Nation.” *Technology and Culture*, vol. 43, no. 4, 2002, pp. 657 - 667
- Peach, Mark. “Der Architekt Denkt, Die Hausfrau Lenkt: German Modern Architecture and the Modern Woman.” *German Studies Review*, vol. 18, no. 3, 1995, pp. 441 - 463

7. 국내·국제 학술발표대회 논문

- 도연정·전봉희, 「공동주택 LDK평면의 형성에서 보이는 주거문화사적 특성」, 『한국건축역사학회 추계학술발표대회 논문집』, 2014, pp.109-114
- Do, Younjung. & Jeon, BongHee., “How the LDK Has Formed in Korean Apartment Housing? -Focused on the Relevance of Traditional Korean Housing -”, *APNHR*, 2015

8. 신문

『경향신문』

『매일경제』

『동아일보』

9. 잡지

『住宅』, 『朝鮮と建築』

『女性』, 『新女性』, 『新家庭』

10. 보고서

대한주택공사, 『대한주택공사 주택단지총람 1954-1970』, 대한주택공사, 1979

대한주택공사, 『대한주택공사 주택단지총람 1971-1977』, 대한주택공사, 1981

대한주택공사, 『대한주택공사 주택단지총람 1981-82』, 대한주택공사, 1987

대한주택공사, 『대한주택공사 이십년사』, 대한주택공사, 1979

대한주택공사, 『대한주택공사 삼십년사』, 대한주택공사, 1992

대한주택공사 주택연구소, 『공동주택 생산기술의 변천에 관한 연구』, 대한주택공사 주택연구소, 서울, 1995

세진사, 『아파트 백과 - 서울』, 세진사, 2002

일본건축학회 저, 대한주택공사 주택연구소 역, 『집합주택계획연구사』, 대한주택공사 주택연구소, 1993

대한주택공사, 『한국주택현황』, 1966

대한주택공사 주택연구소, 『공동주택 부엌·식당의 가구규격 및 적정규모설정연구』, 대한주택공사, 1987

토지주택연구원, 서울대학교 산학협력단, 『한국사회 주거문화와 주거의 미래상 정립 연구』, LH, 2013

ABSTRACT

Adoption and Development of the Modern Kitchen in Korea - Focused on the Rationalization of Housework-

Do, Younjung

Doctoral Dissertation

Advised by Prof. Jeon, BongHee

Department of Architecture
& Architectural Engineering
The Graduate School
Seoul National University

This study examines the development process and acceptance of modern kitchens in Korean housing. The term, 'modern kitchen', refers to new kitchen types in the modern era as well as the modernity of the kitchen. Despite its historical importance as the counterpart of traditional kitchens, research on modern Korean kitchens is insufficient. The ultimate purpose of this study is to analyze the uniqueness and definition of the modern kitchen in Korea by comparing it to the western modern kitchen. This study seeks to identify and discuss the modernity and value of modern kitchens.

The birth of the western modern kitchen dates back to a concern over the relationship between housework and women. "Housework" was a new coinage to describe domestic labor in industrial society, which was called "housewifery" in the pre-modern era. It was regarded as the work of servants or maids, and supported by large traditional families. However, middle-class women took charge of housework for the household, during an era of rapid industrialization.

From the 19th century to the early-20th century, there were several types of new kitchens in western society including models such as the “Communal kitchen” proposed by Utopian socialists and the “kitchen-less house” which feminists claimed. There were dramatic claims to deny that women were solely responsible for taking charge of their housework. However, these experimental and idealized visions of the kitchen usually resided in novels and unrealized plans.

On the other hand, the architectural modern kitchen was fully materialized supported by domestic feminism. They insisted that housework was not obscure toil performed by servants in dark, underground kitchens, but a modernized activity involving specialized knowledge. This new apprehension of domestic labor meant that the ‘housewife’ was now positioned as a household manager rather than a household laborer, and one who controlled machines instead of servants.

This idea was further developed by incorporating housework into the methodology of scientific management, called Taylorism. In the early 20th century in America, there were several domestic economists who tried to rationalize housework by combining Taylorism with housework. They analyzed and quantified all circulation and movement of housewives in the kitchen, effectively mimicking the efficient management of factory workers in order to maximize efficiency. “Efficiency” became the core concept and an essential requirement in the planning of the modern kitchen. The Western modern kitchen was the workplace of just one woman, not a family and established the planning principle of ‘maximum efficiency in the minimum space’. The adoption of this maxim meant that the modern kitchen developed a strong relationship with a capitalist industrial society.

Meanwhile, the history of the Korean modern kitchen went through a more complex process which, unlike the West, is not simply explained by an entry into industrial society. Admittedly, the rise of a discourse that was specifically interested in contemplating the role of kitchens in early 20th century Korea is

comparable to that of the West; concepts such as hygiene, efficiency, rationality, economy, and science, were emphasized as the ideal value system through which to apprehend the modern kitchen.

However, unlike the West which freely embraced these ideals during the height of its own colonial triumph, Korea endured the disruption of Japanese colonial rule which introduced these values. Not only was the new value system vigorously disseminated in Korea but the concept of efficiency, in particular, was distorted and reduced into a synonym for 'economic efficiency', rather than denoting 'the efficiency of labor'. Furthermore, the reinterpretation of the kitchen's value was often deployed as a means to strengthen the ideology of the "Wise mother and Good wife".

During the 1960s and 1970s, which was a period of economic development for Korea, the movement for creating efficient kitchens was in line with the mobilization of women for national reconstruction. and the value of sincerity and diligence. The western modern kitchen was regarded as the ideal in efficiency and it became an inevitable feature in the mass construction of Korean apartments. The construction of the modern Korean kitchen was based on the dichotomous logic of 'traditional versus modern' and 'irrationality versus rationality' whereby the latter values were elevated over the former. Additionally, they did not have a chance to examine the Korean own style of using kitchen in detail. In the rural society, the communal kitchen was temporarily introduced, but it was not settled upon as the general model modern Korean kitchens.

In the 1970s, the Korean government started to supply apartment housing on a large scale, targeted at the middle class. The advent of dining rooms and dining kitchens involved a completely new spatial perception and had a transient period before being fully incorporated into Korean apartment housing. Through the transition period of the 1970s, the dining area of the 1980s was situated between the kitchen and living room, and became one integrated space, known as the LDK-type kitchen. In terms of shortening the circulation of housework,

the strategic positioning of the LDK-type kitchen shortened the circulation of housework and ultimately served as a rationalization for efficiency. In effect, it was possible to establish a uniquely Korean articulation of the modern kitchen, by adjusting the modern efficiency of kitchen and *maru*, otherwise known as the traditional hierarchy of the living room.

The LDK-type kitchen still has a contradictory need for separation, on the one hand, and integration, on the other, while both of these competing interests were expressed in the same integrated space. The more the kitchen is open to the living room, the more workspace is required in the back. An isolated kitchen, similar to a traditional kitchen may offer a solution. It is noteworthy that kitchen annexes such as auxiliary kitchens have become more functionalized. The potential possibility of hidden space corresponding with a tendency towards open kitchen space needs to be considered in future studies that focus on the development of Korean kitchens.

Rationality was the essential concept of modern kitchen design which developed the current kitchen environment. However, the question remains as to whether the liberation of women from housework through the emergence of modern kitchens is still controversial, as was the rationalization of housework. In order to study the kitchen plan as the gender equality space, the issue of the relationship between housework and gender should be examined. Korean modern kitchens appeared to follow Western modern kitchens; yet, Korean tradition that was dismissed as ‘irrational’ was nevertheless retained and remained as an integral aspect that influence Korean dwelling and design. Furthermore, it was not always possible to design kitchens according to rational Western design. The retention of traditional aspects of Korean design remains a key factor in the establishment of the Korean modern kitchen.

Keyword: Modern Kitchen, Household, Housework, Domesticity, Woman, Rationalization, Efficiency
Student Number: 2010-30161

■ 부록

1. 주택개량회의 『住宅』 목차

부록_표 1 1916년부터 1937년까지 『住宅』의 목차(음영부분은 부역 관련)

연도	권	호	연호	내용	저자명
1916	1	4	大正5	記事,台所と湯殿	浅田 みか子
1918	3	1	大正7	台所研究,科学的設備を望む	池田 稔
	3	1	大正7	台所研究,台所改良案	櫻井 ちか子
	3	1	大正7	台所研究,台所整理法	桜田 節彌子
	3	2	大正7	台所研究,現代の台所虐待を排す	佐藤 功一
	3	2	大正7	台所研究,初めて使ってみた日本の台所	ホームズ
	3	4	大正8	台所設計図案懸賞当選作	
1919	4	6	大正8	働き易い台所	
1920	5	1	大正9	主婦として台所第一	三角 錫子
	5	6	大正9	田園住宅の台所	加治 悦子
	5	7	大正9	台所と玄関と窓の変遷	阪元 芳雄
1921	6	3	大正10	斯の如く台所を改善すべし	戸田 通直
	6	3	大正10	理想的に改善された台所	橘 教順
	6	5	大正10	和風住宅の台所	三角 芳太郎
	6	11	大正10	台所改善と電氣化	酒井 忠英
1922	7	1	大正11	二百円で出来る台所改善	細井 辰雄
	7	2	大正11	使い勝手よき台所	片野 桎二
	7	4	大正11	諸家の庭園、住宅觀,台所の改造	野口 保興
1923	8	1	大正12	台所の話	山本 拙郎
	8	1	大正12	台所研究	
	8	7	大正12	台所の簡易電化	加藤 英夫
1924	9	8	大正13	台所の土間を中心として	山本 拙郎
	9	12	大正13	食堂室とお台所	吉田 賢
1925	10	4	大正14	台所に就いて	橋口 信助
	10	4	大正14	電化台所	青柳 豊三
	10	4	大正14	台所に就いて	山本 外三郎
	10	4	大正14	台所に対する希望	甫守 ふみ
	10	4	大正14	台所の構造	石川 一男
	10	4	大正14	台所雜感	吉田 賢
1928	13	4	昭和3	台所	前田 松陰
	13	4	昭和3	台所の給水給湯	山本 拙郎
	13	4	昭和3	台所用電氣器具	伊藤 奎二
	13	4	昭和3	住宅の台所	徳永 安喜子
	13	4	昭和3	台所設備一つ二つ	

	13	4	昭和3	台所の燃料とレンジ	石川 一男
	13	4	昭和3	炊事台漫語	高島 司郎
	13	4	昭和3	石油を使用する台所の設備	河井 文吾
1929	14	12	昭和4	衛生と実用兼備の台所	中島 準吉
1931	16	4	昭和6	趣味の台所	岩村 春彌
	16	12	昭和6	台所の研究,台所の設計	葛野 壮一郎
	16	12	昭和6	台所の研究,組み合わせ式台所の研究	岡田 孝男
	16	12	昭和6	台所の研究,整備した台所	大谷木 廣
	16	12	昭和6	台所の研究,小型台所二種	西村 千代子
	16	12	昭和6	台所の研究,台所を簡単に改善するには	徳永 安喜子
	16	12	昭和6	台所の研究,台所には金をかけよ	鈴木 仙治
	16	12	昭和6	台所の研究,多数客のための調理室	H 記者
	16	12	昭和6	台所の研究,台所についての感想	中村 音羽
	16	12	昭和6	台所の研究,封川居縦横談	F 記者
1932	17	12	昭和6	台所の研究,貸家を建てる人に望みたい台所の関心	浦川 ます子
	17	3	昭和7	改善したる住宅の話,台所家具	楊箸 華泉
	17	6	昭和7	家庭欄,食品貯蔵と台所	K. W
	17	10	昭和7	研究欄,台所の寸法	
1933	17	10	昭和7	研究欄, 台所について	都 冠 二
	18	2	昭和8	特集欄,台所の設備	葛野 壮一郎
	18	2	昭和8	特集欄,台所設備の実際的手引 (1)	黒木 素人
	18	2	昭和8	特集欄, 斯う言う台所がこんなに使いよく、便利になりました	鈴木 商行
	18	2	昭和8	特集欄,改良されたる台所	エルナ・マイエル
	18	3	昭和8	研究欄,台所設備の実際の手引き (2)	黒木 素人
	18	4	昭和8	研究欄,台所新設備 ローリング・テーブル	
	18	10	昭和8	台所寸話	清水 一
	18	11	昭和8	一畳半の標準台所	川喜多 煉七郎
	18	11	昭和8	モダンでシックな台所	編集部 編
1934	19	12	昭和9	研究欄,台所の改造	岡田 孝男
	19	12	昭和9	研究欄,アメリカの台所の懸賞設計から	川喜田 連七郎
1935	20	4	昭和10	研究欄,最小限の台所に就いて	桑澤 千代
	20	4	昭和10	趣味欄,お台所改善展	
	20	5	昭和10	研究欄,ある料亭の食堂と台所の設備 つづき	川喜田 煉七郎
1937	22	2	昭和12	研究欄,台所廻りの取扱い方について	中野 順次郎
	22	8	昭和12	台所生活をもっと科学的に	磯谷 貞次郎
	22	10	昭和12	研究欄, 台所の設備について	野崎 操一

2. 『주택』 부엌관련 기고 번역

「대정7년 (1918년 1월호)」

1) 과학적 설비를 바라며_ (池田稔 이케다 미노루, 공학사)

■ 일본의 부엌은 과학적이지 않다.

유명한 大隈侯爵邸⁴⁷³⁾의 부엌, 혹은 여러 백작의 부엌이라 전해지고 있는 것과 같이, 규모, 설비, 모든 것이 돈들어 지어진 것처럼 보이는 것과는 별도로, 일본의 일반적 부엌에는 하등의 과학적 설비도 없고, 따라서 하등의 유쾌하게 일할 수 있는 것도 없다. 이것은 일본의 부엌에 있어 가장 큰 결점이라 생각한다.

원래 단순히 부엌뿐만이 아니라, 주택의 모든 부분을 더욱 지식적으로, 더욱 과학적으로 개량하지 않으면 안된다고 믿고 있기 때문에, 본인의 사무소에 설계를 의뢰한 경우에는, 비용이 허락하는 한 그러한 목적을 향해 완전한 형태를 만들려 한다는 것을 주안으로 삼고 있으며, 부엌에 있어서는 특히 그러한 생각을 깊게 하고 있다.

부엌의 일은 가능한 유쾌하게, 가능한한 簡易하게, 그리하여 가능한한 위생적으로 처리하지 않으면 안되는 것은 물론, 그를 위해서는, 가능한 한 과학적 설비를 완전하게 할 필요가 있다.

■ 구조와 설비

순서로는 우선, 구조를 말하자면, 실내는 전부 도기陶器 또는 벽돌마감張付煉瓦의 방화벽으로 설치하는 것이 좋으며, 바닥은 콘크리트도 나쁘지 않지만, 그것으로는 따스한 감(溫味)이 없다는 말도 있어, 판자를 대는 것(板張り)도 좋다. 나가시(流し)나 기타 기구 일체를, 서서 움직여 사용상의 필요에 맞출 수 있는 구조로 하는 것은 물론이다. 다음으로 설비인데, 이것은 전에도 말한 대로, 가능한 한 과학적으로 하여, 우선 급수장치는 온냉 두가지가 가능한 것이 항상 공급가능하도록 설비해야 한다. 그리고 스토브를 장치하여, 그 일부분에 오븐 같은 장치를 설비하는 것도 필요하다. 또는 고기다지는 기계, 커피콩을 가는 기계 등과 같은 것도 오늘날에는 일반 가정의 부엌에도 반드시 있어야 할 것으로 보인다. 그리고 식당이 부엌의 바로 위에 있는 경우는, 리프트(음식 상하기)를 이용하는 것도 좋다. 아무쪼록 각 위치의 기계설비는 어떻게든 필요한 것이다.

473) 大隈 重信 (おおくま しげのぶ、天保9年2月16日 (1838年3月11日) - 大正11年 (1922年) 1月10日)의 집. 일보의 무사(사가현), 정치가, 교육자. 오오쿠마저의 부엌은 오오쿠마 후작의 2번째 부인인 오오쿠마 아야코(大隈 綾子 (おおくま あやこ、1850年 (嘉永3年10月) [1] - 1923年 (大正12年) 4月28日 [2]))가 지은 부엌으로 유명하다. 당시, 神楽坂까지 밖에 들어와있지 않던 가스를 와세다까지 연장시켜 가스화하였고, 부엌은 가스렌지와 가스가마도가 설치되었다. 25평 넓이로, 천정에는 유리창을 달아 밝고 위생적이었으며, 당시 부엌의 규범이 되었다.

■ 위치나 방향은 문제가 되지 않는다.

다음으로, 부엌의 위치방향은 사람에 따라 여러 가지가 있지만, 나는 별로 그러한 것에 무게를 두지 않는 편이 좋다고 생각한다. 왜냐하면, 오늘은 모두 과학적 문명에 따라 그러한 것에 구애받지 않는 지식이 우리에게 전달되고 있기 때문이다. 북향은 춥다고 한다. 춥다면 온실장치를 하면 그만이다. 일광이 들어오지 않는 곳은 비위생적이라고 한다. 자유롭게 광선이 들어오는 곳은 좋겠지만, 시중 人家의 밀도를 생각하자면 어떠한가. 모두 이러한 사치를 누리고 살수는 없다. 태양광선보다 위생적인 설비를 갖추어 설치하면 종일 일광을 차지하는 것과 다름없는 것이다. 부엌의 위치는 주택의 필요상 거간이 설치되어, 그 거간(居間)의 확장부에 식당을 두고, 그 식당의 부속물로서 부엌이 필요한 것이므로, 이러한 최초의 목적에 맞는 공간을 취한다면, 남향이다 서향이다 논하는 것이 의미가 없다. 다만, 본인은, 오늘날까지 일본의 부엌에, 식모(하녀)를 위한 설비가 조금도 없다는 점이 지극히 유감이라 생각한다. 물론 식모방이란 것이 있기는 하다. 그러나 이것은 정말 잠잘 때 혹은 일이 끝난 후에 드는 방으로, 일하는 중에는 불필요한 것이다. 나는 이러한 때, 정말 오분 십분의 촌시를 이용하여, 식모가 좋아하는 일을꺼리를 본다던가, 앞치마를 꿰맨다던지의 일이 가능하도록 부엌의 일부를 꾸미고 싶다. 이것은 귀찮은 부엌의 일에 대해 기분만이라도 식모의 흥미를 불러일으키고, 유쾌하게 일하도록 하기 위해 지극히 필요한 것이라 생각한다.

■ 부엌의 문명적 향상

요약하자면, 나는 일본부엌의 개량은 그 과학적 설비를 완성함에 따라 용이해질 수 있다고 생각하는 사람이다. 또는 기계에 따라, 또는 최신의 용기에 따라, 현재의 번잡한 부엌의 일이 조금이라도 나아질 수 있다면, 오늘날까지 3명의 식모를 요했던 것이 2명으로 가능해지고, 또는 주부 혼자서도 할 수 있는 것이 되는 것이다. 주택에 있어 부엌이 결코 이 화학 연구소의 실험실은 아니지만, 오늘의 진보한 시대를 생활하는 자가, 그 문명의 혜택을 입은 것도 모른채 변하지 않고 옛날 방식 그대로의 불편한 부엌을 사용하는 것은 지혜롭지 못한 이야기가 되지 않을까. 식모가 제 역할에 있어 일을 다 하는 것과 같은 부엌은 전세기의 유물에 지나지 않는다. 오늘날 우리가 요구하는 부엌은 거기에서 일하는 자가 모두 즐기면서 일할 수 있는 부엌과도 같다. 그렇게 된다면 부엌은 영구하게 문명적으로 향상해 하는 것이라 할 수 없다.

2) 부엌개량안 (櫻井ちか子)

■ 서양의 부엌

내가 몇해전 구미를 漫遊하였을 때, 아주 지체높은 분 댁에 방문한 적이 있는데, 그 중에서도 가장 느낀 바가 많았던 곳은 부엌이었다. 원래 부엌은 인간의 목숨을 부양하는 음식을 조리하는 곳이므로, 집 가운데에서도 가장 중요한 장소라 하지 않을 수 없다. 따라서 부엌의 구조법에 있어서는 시간과 수고手数を 들여 주의하지 않으면 안된다. 서양에서는 그 점을 잘 생각하여 정연하게 구조시켜있기 때문에 일을 하는 데 있어 한층 편리하다.

거기에 비하면 일본의 부엌은 아주 비교도 되지 않는다.

■ 일본 부엌의 결점

이야기의 순서로서, 일본의 부엌의 결점을 보자면, 제일먼저 나가시가 아래에 달려있는 것은 아주 나쁜 점이다. 동작의 면에도 보아도, 신체를 쓸데없이 접었다 폈다 하는 것이되며, 시간상으로도 보아도 올렸다 내렸다하는 것 때문에 일일 세 번의 식사를 위해서 상당히 시간을 낭비하는 것뿐만 아니라, 장마기 등에는 아래에서 지렁이蚯蚓나 더러운 벌레가 기어 올라오거나 하는 등 상당이 불쾌하다. 때문에, 나가시의 아래를 수납, 창고로 사용하지 않고 있으므로, 장소의 경비상 보아도 어마한 손해가 아닐 수 없다. 그리고 일본의 부엌은 선반이 상당히 작고 테이블을 두지 않기 때문에, 손님이 열명이 있어 드디어 반찬을 내릴 때에는 부엌 한쪽에 퍼지만 다리도 펼수 없게 되어 버린다. 또한 바닥 아래에는 석탄이나 석유 등을 한 곳에 넣어 두는 것을 동례로 하고 있으면서도, 그 위에는 시종 불을 두고 있으므로 만일 불이라도 떨어지면 여간 큰일이 아닐 수 없다. 위험한 것은 이루말할 수도 없다.

요즘에는 일본에서도 점점 진보해오고, 서양풍의 훌륭한 응접실이나 객간이 있는 집은 많이 볼 수 있지만, 아직 부엌의 구조는 이전과 옛 방식 그대로다 많다는 것은 유감스럽다. 따라서 무엇보다도 이 부엌을 개량하는 것이 오늘날 생활의 충실을 기하고, 주택의 개선을 바라는 자의 가장 긴급한 의무라고 생각한다.

■ 부엌의 필요조건

나는 원래 이러한 것에 지극히 흥미를 가지고 있어, 오늘날까지 여러 가지 연구를 고안하여 왔는데, 부엌개량의 필요조건으로서 잊지 말아야 할, 위생적일 것, 편리할 것, 경제적인 것, 쾌적할 것, 그 네 가지를 완전히 구비한 부엌을 바라는 것은 좀처럼 용이한 일이 아니다. 그러나 여러분이 무엇이랄도 생각되는 한에, 다소라도 참고가 될 까 하여, 그기에 나가 고안한 부엌의 구조 중 하나를 들어보겠다. 별항의 사진에 있어 드는 것이므로, 대조하여 보아주기 바랍니다.

■ 우리집의 부엌

사진은 6평에 칸을 세장하게 쓴 부엌으로, 2층으로 만들어져 있다. 따라서 층 아래의 경우에는 어느 정도 相違가 있다.

먼저 부엌의 가장 주요한 설비인 나가시부터 말해보자면, 보시는 대로 향해 좌측의 안 쪽 3척에 나가시를 두고 있다. (이하 생략)

■ 一物一所

이 부엌의 특징을 말하자면, 좁은 곳을 넓게 쓰는 것, 서서 일하는 것이 가능하도록 동작상 편리한 점, 도구류는 선반에 높고, 또는 (벽에) 걸어 한눈에 볼 수 있으므로 필요한 때에 바로 취할수 있는 점 등으로, 종류가정의 부엌에는 가장 적당하다고 생각한다. 서양 속담에 “One thing has one place” 즉 一物一所라는 말이 있는데, 부엌처럼 세밀한 용기를 많이 두는 곳은 그러한 속담을 적절함을 실감케 한다. 결코 다른 종류의 물건을 포개

어 두거나 가리에 두지 않도록 주의해야만 할 것이다.

3) 부엌정리법 [櫻田節彌子, 일본은행감사역 櫻田助作氏 婦人)

보통 사람들이 부엌을 개량하고 싶으나 집을 새로 짓지않는 이상은 안된다고 생각하여 불편하더라도 옛날그대로 사용하는 경우가 있지만 나는 그렇게 생각하지 않는다. 현재의 것을 위치를 바꾸거나 전혀 서양식으로 해버린다면 그렇게 해야겠지만(집을 새로 지어야겠지만), 입식(서서 움직이는 것)으로 편리하게 하던가, 기구의 정리를 잘하는 것부터 조금씩 궁리(工夫)를 하면, 별로 돈을 들이지 않고도 훌륭한 개량이 가능하다고 생각한다. 나는 만사가 이런 주의로, 오늘날의 나 자신으로 이렇게 훌륭하고 완전한 집을 이끌어가는 도리였으며, 현재를 가능한 한 개량해가면서, 도구 등을 가능한 갖추는 것을 이용하여 특별한 것어 없이, 많은 돈을 들이지 않도록 기분 좋은 생활을 할 수 있다고 바란다. 나는 재래의 부엌에 상당한 궁리를 더하여, 다소는 개량한 부엌이 되어 살 작정이다. 나는 건축전문에 있어서는 하나도 아는 바 없지만, 부엌의 정리상의 일에 있어서의 희망은 상당히 가지고 살아왔으며, 또한 가능한 한 실행하며 살고 있다.

■ 선반을 많이 다는 일

먼저 부엌의 정리 상 가장 필요한 것은 선반이다. 선반이 적은 부엌은 결코 정돈되지 않는다. 그리고 선반에는, 냄비류는 냄비류, 통류는 통류, 이런 식으로 각각 그 사용상의 목적에 따라 분류해 놓아야한다. 또한 선반위에 두는 것보다도 걸어두는 방식도 항상 일정한 장소에 두는 식이다.

■ 더러워진 물건(오염물)의 두는 장소

한번 사용한 기물은 반드시 일정한 장소에 정돈하여 두는 것이 필요하다. 우리집에는 부엌에 오물만 두는 삼단의 대를 달아두었다. (사진의 가장 오른쪽 테이블의 대(臺)가 그것이다.) 그리고 남편도 나도 아이들도, 식사를 마치면 자신이 사용한 것은 남김없이 그 대 위에 가져다 두도록 한다. 그렇게 하면 식모가 그것을 씻어 식기선반에 두는 것이다. 더러워진 것은 곧바로 씻어서 결코 못쓰는 일이 없도록 한다.

■ 나가시는 반드시 두 개 필요

나가시는 식기를 씻는 것과 나베가마를 씻는 것, 반드시 두 개가 필요하다. 그리고 나베가마(鍋釜, 냄비와 솥)를 씻는 쪽의 나가시는 깊게 만들고, 더 안쪽에 두지 않으면 안된다. 물을 많이 써는 것은 얕은浅い 나가시로는 물이 마루판 위로 스며들 수 밖에 없다. 나가시는 서서 씻는 형태로 만들지 않으면 안되는 것은 물론이지만, 욕심에는 그런 나가시의 아래를 문이 달린 선반(戸棚)로 하여 쌀이나 석유 등을 넣어두는 곳으로 하고 싶다.

■ 성냥두는 곳과 식단장(献立帳, 식단표)

성냥을 두는 곳도 일정하게 하지 않으면 안된다. 이것은 세심한 부분으로 쉽게 잊게되지만 특히 주의해야 한다. 그리고나서 그날 하루의 반찬(나물, 부식물, 惣菜)이나 식단(献立)을 써서 식모에게 알려주는 것도 필요하므로, 부엌의 일부에 간단한 메모판(まくり取

りの帳面)을 걸어두는 것도 좋다. 식모가 일할 때 언제라도 그것을 보도록 하게 한다. 그렇게 하면 점심은 무엇으로 할까, 저녁은 어떻게, 내일은 어떻게, 하나하나 주부에게 물어보지 않고도 곧 알 수 있으며, 그에 따라 야채가게나 생선가게 심부름도 할 수 있으므로 상당히 편리하다.

■ 식기찬장(戸棚)

식기찬장은 안쪽(奥行き) 너무 깊지 않은 곳에(3척은 너무 깊다)두는 것이 좋고, 또 문은 밖에서 보이도록 유리로 하는 것이 좋다고 생각한다. 그리고 그 중에서도 대중소의 접시, 객용, 가정용의 차완, 기타 여러 가지 종류를 모두 분류하여 두지 않으면 안된다. 식기 찬장은 화양 두 종류의 구별하여 두고, 커피 찻잔, 작은 사기잔이 섞이는 일이 없도록 주의해야 한다.

■ 주부의 주의와 식모의 재치(氣働き)

이러한 것은, 식모를 잘 두면 용이하게 할 수 있는 것이지만, 아무리 정돈 잘 해두어도, 그곳에 서서 일하는 자가 순서를 모르면 아무것도 아니다. 주부는 매일 한번씩 반드시 부엌을 둘러보아야 하며, 말해둔 일을 틀리게 하지 않는지 주의하는 것이 필요하다. 부엌의 정리는 주부의 주의와 식모의 재치(氣働き)가 일치하지 않으면 불가능한 것이다.

「대정7년 (1918년 2월호)」

1) 현대의 부엌 학대를 배척한다. (와세다 대학교 건축학과 주임 佐藤功一)

■ 가족 있는 곳에 반드시 부엌 있으니

주가(主家)를 가장 축약하여 생각하여 이야기하자면, 거간(居間)과 부엌과 변소, 이 세 개의 부분에서 이루어져있다. 아주 먼 옛날, 지금 같은 가족제도가 없었던 시대는 별도로 하고, 어쨌든 가족제도의 아래서 살아온 원시시대부터 생각해보면, 그 시대에는 주가라고 해도, 단지 하나의 방밖에 없었다. 그래도 그 한 방이 스스로가 거간과 부엌과 변소 세 개의 부분으로 나누어져 있었던 것이다. 그렇지 않으면 그 하나의 방이, 부엌과 거간과는 별도로, 변소는 밖에 만들어져 있는 경우도 있었다. 또한 그 방을 단순히 거간으로 사용하여, 부엌과 변소를 바깥에 두는 경우도 있었다. 즉, 오늘날의 진보한 주가에 있어서도, 그 의미에 있어, 거간과 부엌과 변소, 이 세 개가 가장 긴요하면서 가장 옛센찰한 것이 되어 살아오고 있는 것이다.

■ 옛날에는 부엌을 중요시하였으니

근래, 부엌의 문제가 시끄러워졌다. 재래 일본민가에 대해 생각해 보면, 많은 민가가 남향을 면하고 있고, 그 오른쪽 영역은 좌측에 입구가 있으며, 입구를 들어서면 큰 도마(土間)로 되어 있거나 그 도마의 한쪽 벽에 나가시가 달려있으며, (중략) 이들 전체가 차지하는 면적은 집 전체에 비해 크고 넓다. 옛날에는 그 정도로까지 부엌을 중요시하였던 것이다. 이것은 시골의 농가 등을 가보면 곧 알게 된다. 그리고 나가시는 모두 높게 되어 있기 때문에, 서서 물건을 씻는 다던가, 닭을 씻는 것이 가능하다.

■ 북향이 좋을까 남향이 좋을까.

이상과 같이, 입구는 남쪽을 향하고 있기 때문에, 부엌은 예로부터 일반적으로 북향이 되어 살아왔다. 왜 부엌을 북향으로 하는 것인가를 얘기해보면, 다른 방을 남향으로 한 다음의 편리에 따르기 때문이다. 농가(시골집 田舎家)에서는, 주변에 ?당한 지역이 있기 때문에 그래도 괜찮지만, 그렇지 않은 집에서는 부엌을 북향으로 하면 여러 가지 폐해弊害가 일어난다. 그렇기 때문에 다른 방을 남향으로 할 필요가 있기 때문에 어쩔수 없이 부엌을 북향으로 하는 습관이 생겼는데, 북향이 부엌의 성질상 좋은 것은 결코 아니다.

과연 여름이 되면, 물건이 부패하는 것을 막는 점은 북향도 좋지만, 도회지처럼 밀도높고 주위의 지역이 적은 장소에서는, 지가가 높기 때문에, 줄인切り詰めた부엌을 쓰기 때문에, 일광의 공급이 불충분하다. 게다가殊に 오늘날과 같이 전염병이 유행하는 시대에 있어서는 세균학 상 보아도 필요에 응하는 것이며, 충분히 일광소독을 하지 않으면 안된다. 또한 고용인雇い人の 움직임의 능력을 증진하는 점에서 보아도, 부엌에 항상 유쾌한 일광을 공급할 필요가 있다. 그렇기 때문에, 그리하여 부엌은 사정이 허락하는 한, 일광이 적절히 들어올 수 있는 곳을 택하지 않으면 안된다.

■ 그릇된 부엌학대

요즘은, 부엌의 개량이 활발히 주창되는 것 같으나, 많은 사람들은 이 문제에 대해서도, 「어떻게하면 가장 작은 부엌을 얻을까」라는 것에 고민을 두고 있다. 이것은 미국의 임대장옥(かしながやしき, 賃長屋式)(플랫 시스템)의 집에서 암시를 얻은 것이다. 뉴욕과 같이 지가가 상당히 높은 곳에서는, 모든 방의 크기를 가능한 한 정말로 필요한 면적만으로 정하지 않으면 안된다. 따라서 부엌에 있어서도 식당차의 부엌이나 기선(汽船)의 요리실 등에서 아이디어를 얻어, 작은 면적에 맞추어 넣고 있다.

그러나 일본의 경우는, 그 정도로 축약할 필요는 없으므로, 따라서 부엌에 대해서 일본인의 사고는, 대부분 필요상(유틸리티)의 것 보다도 오히려 자신의 취미욕(취향)을 만족시키는 토대위에 있는 것이다. 따라서 자시키(座敷)나 서재 등에서도 불필요하게 큰 면적을 취하면서, 부엌만은 가능한 한 작게하려는 경향이 있다. 이른바 자시키나 서재에 대한 취향을 만족시키기 위해 부엌을 희생시키는 것과 같다. 이것은 나쁜 의미의 부엌 학대이며, 결코 찬성할 수 없다. 전술한 바와 같이, 부엌은 주가 중에서도 가장 중요한 부분이므로, 그러한 의미에서, 이러한 그릇된 부엌학대에 대해 나는 반대한다. 집의 각부분이 평등하게 분배되지 않으면 안되고, 단지 부엌만을 바짝 깎아버리는(작게하는) 것은 실로 생활상의 좋지 않은 점이라 할 수 있다. 부엌의 학대는 동시에 고용인의 학대이다.

■ 부엌개량의 요점

재래의 부엌은 - 계다가 시골의 농가 등에서는 - 낮은 관습 때문에, 천정(天井)을 달지 않고 보가 노출되어 있다. 더욱이, 시골집 등의 상당히 넓은 부엌에서, 몇백년 묵은 것처럼 보이는 새까만 검댕이 묻은 천정은 다른 특별한 이유가 있어 보이기도 하지만, 오늘날 도회의 가옥과 같이 작은 건물에서 천정에 묻은 검댕을 보고 있으면 불쾌함을 느끼게 한다.

그렇기 때문에, 가능하면 천정을 다는 것이 좋다. 그리고 그 천정도 위에서 그을음이 떨어지지 않도록 회漆喰(しっくい)를 칠하는 것도 좋겠다. 또한 나가시는 지금도 시골의 민가에서 사용하고 있는 것처럼, 높게 만들어 항상 서서 일하는 부엌일이 가능하도록 하는 것이 가장 좋다.

2) 처음 사용해본 일본의 부엌(坪内士行 씨 부인 홈즈 여사)

■ 물건을 씻는데 뜨거운 물을 사용하지 않는 습관(物を洗うに湯を使わぬ習慣)

지금 살고 있는 집에서는 어쨌든 서양의 것을 모방하여 만든 부엌이 있기 때문에 좋지만, 코이시가와와 노송정에 살때에는 불편하였다. 무슨일이 있었던가하면, 하나부터 열까지 순수하게 일본의 보통 주택 그대로 었기 때문에, 일본에 온지 얼마 안되었을때는 여러 가지로 불편한 점이 당연하였을 것이다.

그 집의 부엌은 겨울등에는 정말 추웠다. 역시 북향이었기 때문이었을까. 서양의 부엌인들 북향도 있으며 서양도 있지만, 그러나 일본의 부엌의 추위는 또 각별하였다. 왜였을까. 장지 한 장으로 밖과 격리되어 있기 때문이었을까, 아니면 다른 이유가 있었기 때문일까.

아니면 따뜻한 물을 사용하지 않는 그 원인이 하나일지도 모른다. 어째서인지, 일본에서는 물건을 씻을 때 별로 더운물을 쓰지 않는다. 서양에서는 접시 등을 씻을 때 대개 온수를 사용한다. 보통 기름이 남아있기 때문에 자연적으로 습관이 되어있다.

예를 들면, 나가시의 정면에 온수가 나오는 입구와 물 입구를 나란히 둔다. 그래서 접시의 위에 세제를 얻고, 그 위를 온수를 부으면, 거품(しゃぼん)풀려 접시일면에 퍼진다. 그리하여 기름기를 말끔하게 닦고, (이하 생략)

■ 걸어다니는 공간에서 조리하는 습관

일본의 습관이라면, 발로 밟고 걷는 타다미 위에 바로 마루를 연결하고 자는 것인데, 부엌도 마찬가지로 역시 마루판의 바닥위에서 여러 가지 조리를 한다. 더욱 심한 것은 이러한 것을 사용한 후, 그 위에 야채를 썰거나 고기를 썰는 것이다. 그러나 발로 밟고 걷는 마루는 지극히 낮으며 도마는 아무리 생각해도 더럽다고 생각된다. 실제적으로 말해보면, 도마에서 떨어져 (마루)바닥 위에 떨어지는 것도 있다. 이러한 경우, 그것을 발로 밟고 걸어다니는 곳이라 생각한다면, 아깝다고 생각되어도 떨어진 순간 버리고 마는 것이다. 서양에서는 모든 것을 서서 일하기 때문에, 부엌에도 별도로 요리대가 설치되어 있어, 그 대(테이블)위에서 삶거나 굽거나 하는 밑준비를 하기 때문에, 작은 도마에서 하는 것과는 달리, 자른 감자 한조각 떨어지는 일도 잘 없다.

■ 앉아서 하는 부엌일

일본의 집은 무엇이든 앉아서 하는 것이 가능하므로, 우리의 경우 매우 불편하고 힘들다. 바닥위에서 고기를 찢르고 도마를 향하게 놓는 것도 불편하다. 어째서인지 신체의 자유가 없어진 기분이 든다. 나가시도 마찬가지로, 지극히 낮게 되어 있으며 물 것을 씻을 때 매번 하나하나 하지 않으면 안된다.

3. 부엌관련 신문 기사 목록(동아일보, 매일경제, 경향신문)

1) 1920-30년대 『동아일보』 부엌관련 기사

부록_표 2 1920-30년대 동아일보 부엌관련기사 (3장 의미연결망 분석 관련)

번호	년월일	제목
1	19370630	하지와 장마철을 당해야 각가정에 경고(상)
2	19370701	하지와 장마철을 당해야 각가정에 경고(하)
3	19391007	행주는 위생의 열쇠
4	19390414	부엌의 개선은 행주에 있다
5	19350904	빠겟스 사용법 녹슬어 못쓰게 하는 것은 주부의 수치
6	19351217	손터지지 않는 비결
7	19350130	불이 만히난다
8	19341122	닥쳐오는 엄동설한! 수족에 여름이 든 때의
9	19341121	어머니들의 극히 주의할 일
10	19340908	의복과 세간을 버려주는 버러지 퇴치하는 법
11	19330702	냉장고 쓰는 법, 놓는 법
12	19330313	자녀영양문제
13	19310827	양은(알루미늄)기구를 오래쓰려면
14	19290714	식기소독보다 먼저 행주를 깨끗게
15	19290711	장마통에 특별히 가정에서 명심할 일(3)
16	19270716	정결한 부엌은 건강의 첫거름
17	19270406	가정에 필요한 소독법의 지식(1)
18	19270331	깨끗한 부엌은 주부의 자랑거리
19	19390523	과로를 피할 수 있는 가정에서의 노동
20	19380108	생활개선사안 부엌일의 능률
21	19380429	경솔히 여길 수 없는 주부의 가정 노동
22	19360728	슬픈일 기쁜일 가지가지의 경험담
23	19350101	마루 겨울이면 무용지물 이용방도는 무엇
24	19340508	가정상식 제2 소비절약편 . 특히 주부를 중심으로
25	19280107	가정의개량문제
26	19261101	겨울과 조선부엌
27	19240101	생활개선의 제일보고
28	19230101	주택을 여하히 개량할까
29	19210403	가정생활의 개조 긴급한 위생문제
30	19390524	과로를 피할수 있는 가정에서의 노동(2)
31	19381007	여성과 창조력
32	19381028	쓸데없이 노력드리는 가사처리의 진단(상)
33	19360101	부엌은 깨끗하게 찬간을 따로 두자

34	19350525	돈적게 쓰고 개량할 것 뺏가지
35	19350104	우리의 부엌과 마루를 이상적으로 고치자면
36	19350101	부엌연기와 재티의 란무장 우선 부엌부터 고치자
37	19350521	명랑한 첫여름 기분에 맞추자면 방안은 어떻게 꾸밀까 (3)
38	19330905	집을 지으면서
39	19311101	최신 유행의 광축 빛나는 벽과 기둥
40	19301010	주택문제 유일한 휴양처 안락의 휴은 어떻게 세울까
41	19281122	외국부녀가 본 조선가정의 장점과 단처(1)
42	1928102	중대시해야만 할 부엌의 위치
43	19261219	조선민족갱생의도(61)
44	19270105	가정개량에 관한 의견(5)
45	19270415	생활개량실험답 부엌은 규모있게
46	19310101	각 방면으로 제씨의 소감
47	19320808	주에 대하여 (1)
48	19320810	주에대하여(2)
49	19320811	주에대하여(3)
50	19320813	주에대하여(5)
51	19320814	주에대하여(6)
52	19350101	조선가옥개량의 일례
53	19390106	건축가 입장에서 온돌만은 절대 유지합시다
54	19390103	생활개선실천보 주방의개량안
55	19390104	생활개선실천보 주방개량안 이전가사실습소 부엌
56	19390107	생활개선실천보 주방개량안 정남수씨댁 부엌
57	19380101	자아의 확충
58	19360229	당신댁의 온돌은 완전히 연소됩니까
59	19270819	가정생활과 자연과학
60	19300405	생활 부인 남녀 교제문제와 여자각계방면의견
61	19230101	신인의 요구하는 신가정
62	19400108	절름바리 생활을 청산하고 수입지출의 합리화
63	19310106	외국가정의 생활방식과 조선에 적합한 본보기(5)
64	19351008	가정의 큰문제 우리생활을 좌우하는 식모문제는 크다
65	19380114	생활개선사안 가정생활의 전화시대
66	19320908	부엌기구로 본 각국의 국민성이
67	19260429	가정과던기(일)
68	19260501	가명과 던기(이)
69	19310326	우리주택에 대하여(8)
70	19310328	우리주택에 대하여(10)
71	19380510	긴급! 연료의 합리화!
72	19340519	풍구 안쓰고 겨울 때는 아궁이

73	19330909	연료절약코저 분구개량, 이년간 실시만칠천호
74	19331017	개량온돌분구 오만개를 배급
75	19320129	온돌매구개량울산군에서
76	19311101	삼림당국의 폭행
77	19300208	경제는 부역으로부터
78	19270401	생활개량실험담아궁지개량내지안케하기까지
79	19261015	삭전을 밋지안코 부역을 고쳐주어
80	19210904	인축이 동거하는 정지의 제도
81	19380614	취체위생정책에서 일전 지도방침으로 전향
82	19381110	이모저모로 본 우리집
83	19350525	단연! 하인을 폐지합시다. 부역개량하면 됩니다.
84	19371113	새며누리독본(12)
85	19371106	새며누리독본(7)
86	19371202	새며누리독보(21)
87	19371104	새며누리독본(5)
88	19371105	새며누리독본(6)
89	19371116	새며누리독본(13)
90	19371123	새며누리독본(17)
91	19260119	모범할 만한 아메리카의 부인과 그의 가명
92	19270408	나의 가명의 자랑거리 온 집안이 다 일즉 이러나
93	19290308	결혼준비시대를 마지한 여자교육(1)
94	19311024	대전후의 독일녀성(2)
95	19320217	가사와 가정에도 독립정신이 필요
96	19320408	어머님의 진심은 변도에도
97	19330515	명랑한첫여름기분에맞추자면방안은어떠케꾸밀까(1)
98	1930608	영국에 일어난 여자는 부역으로 운동
99	19340821	유행과 사치에 대하여
100	19340306	제복을 벗고 가정으로 도라오는 처녀들
101	19340128	가정과 모성
102	19341009	주부와 독서
103	193508007	여성시론(23) 먼저부역으로 들어가자
104	19350314	교문을 나선 후에는 결혼준비시대
105	19350727	여성시론(18) 여성과 직업
106	19350703	여성시론(1) 남성사회춘감(상)
107	19350418	아침 나가기 전에 저녁 준비할 것
108	19350219	교문을 나스는 재원을 차져서 중등편(4) 이화여고보
109	19351005	광장한 독일여자의 직업전선진출
110	19381010	여성과창조력(하)
111	19381021	건강치 못한 것은 가정파탄의 원인
112	19390330	요리표를 배부 나치스 부인운동 부역에까지 들어가

113	19370818	민족용성의 열쇠는 여성이 잡고있다(완)
114	19390220	역사는 부엌에서 창조된다(상) 국가성쇠와 부엌관계
115	19390221	역사는 부엌에서 창조된다(하) 정치와 인연깊은 음식

2) 1940~50년대 부엌관련 주요 기사(경향신문, 동아일보)

부록_ 표 3 1940년대~50년대 신문의 부엌관련 주요 기사 목록

년도	월	일	신문	기사제목	내용
1947	3	23	경향	부엌은 주부의 직장! 이렇게 개량해서 쓰시다.	부엌을 밝게. 창을 내고 종이나 유리. 물을 편히 쓰도록. 부뚜막위에서 물일을 하지 않도록. 세멘트.
	8	31	경향	주방이야기	조선부엌은 불편하다고 해서 양식으로 고쳐주니 양식이 또 불편하다고 다시 고쳐달라. 차츰 우리 손으로 개량해나가야 할 것.주부의 간단한 서재를 곱할수도
	7	27	경향	우리의 자각	부엌살림사리를 반성해보자. 부엌문을 열면 악취. 연탄꺼멍. 불결. 불경제. 식모 축출.
	2	16	경향	깨끗한 부뚜막에 불이 안난다.	아궁이 속을 조심하고 재를 버릴때엔 연소될 물건이 없는 장소에 버리도록
1948	10	31	경향	불조심은 주부의 손으로	화재의 원인-다리미. 아궁이. 굴뚝. 남포불. 고다쓰, 누전, 촛불누전. 성냥불, 화로불
	1	4	경향	신생활을 말하는 여성좌담회	
	4	1	경향	주부없는 부엌회의	창. 아궁이. 쓰레기. 물항아리. 도마. 등 위생 불결의 문제
1950	2	5	경향	주방을 어떻게 개선할까	주부의 시간낭비 없애고 간소하고 효과적인 설비를
1954	8	8	경향	주방위생	행복과 불행의 조작을 부엌부터. 바닥에 물이 고여있지않도록. 쓰레기. 통풍. 주방의 위생
1955	4	3	경향	부엌은 가정의 중심부	생활의 합리화를 위한 연구. 부엌은 한집안의 심장부. 식사 영향 가족의 보건위생 등 생명의 원천. 부엌의 위치. 넓이. 채광과 조명. 선반. 환기. 건조. 배구. 기구배열과 정돈
1956	10	22	경향	올해의 겨울살이는?	장작아궁이를 연탄아궁이로 개조하려면.
	4	15	경향	집안을 깨끗하게 가족의 건강위한 주부의 노력	부엌청소. 쓰레기 구분. 전염병 예방. 물이 잘 내려가지 않으면 병원균의 운상
	3	20	경향	주부는 가족건강의 책임자	식모에게만 맡겨두지 말자. 찬거리 사는데 주의할 것.
1957	4	29	경향	작은 평수와 신축주택	
	10	28	경향	주부와 열(熱)생활/구공탄은 이렇게 사용하도록	온돌을 덥게하고 밥까지 지어야하는 우리생활 양식으로는 심구공탄이 가장 값싸고 좋은 연료. 아궁이 축조. 공기조절. 굴뚝높이.
	11	17	경향	심구공탄 아궁이 만들기	기술자 없이도 충분히 축조 가능.
1958	12	14	경향	부엌에서 여인소사	부엌에서 불을 떼다 옷에 인화된 불길에 곁에 쌓여있던 나무에.

	7	18	동아	이상주택의 시안	
	12	27	동아	새해를 맞는 주부들의 할 일	부엌은 찾아온 손님이나 유숙하는 친척에게 보여도 부끄럽지 않도록 청결하게 정돈. 부엌이 어지러우면 수치
	12	15	경향	무연탄 가스 중독의 예방	십구공탄이 타기 시작할 때 생기는 깨스는 가장 위험. 굴뚝없이 피우러나 부엌에서 직접 냄새를 맡지 않도록
1959	9	3	동아	재래주택의 부엌 개조	부엌바닥높이, 벽체 시멘트, 타일붙이, 조리대와 찬장개조.
	6	25	동아	현대의 주택 6) 부엌과 변소의 개량	난방과 취사를 겸할 경우/ 난방과 취사가 무관할 경우.
	1	7	경향	좁지않은 부엌을	아침에 조반을 지으려 나가면 모두 끔끔 얼어붙어있어.
	12	17	동아	도시생활만은 진일보	부엌에 대한 개선과 수리에 대한 문제가 논의되고 실천. 부엌과 변소의 개량없이 주생활이 명량할 수 없음을 건축가나 주부들이 깨닫고 있음
	1	14	경향	생활향상과 주택개조	습기차고 구부리고 일하지 않으면 안되는 부엌구조. 오물처리 불량 등. 생활개선은 환경위생으로부터.
	11	7	동아	실내의 새로운 건축용재	
	6	8	동아	우리나라 주택문제	식을 천하게 여겨 비능률적인 부엌이 타실과 격리되어 주부의 노동력을 낭비
	1	1	동아	20대 여성의 꿈과 생활. 신춘좌담회	불편한 온돌생활.
	1	15	경향	신춘여성좌담회	부엌을 안방처럼. 물. 불. 조리대를 편하게.
	1	14	경향	연립식이 최적. 건축가들의 말. 비용 적게 들고 위생적.	연립주택은 건축비가 적게 들뿐 아니라 햇볕이 잘 들고 습기가 없어지며 공기가 잘 통하여 보건에 좋다. 온돌, 부엌, 반침, 오물처리 등이 개량되고 있어 우리생활에 맞는다. 움속 같은 온돌이 밝고 꾸부리고 이하는 주부들에게 부엌을 높여주고 비위생적인 변소가 개량된다.
	1	16	경향	신춘여성좌담회	부엌만 개량되면 식모를 안써도 되고. 미국의 경우 남자들이 도와주고.
	6	18	동아	현대의 주택3) 거실중심으로 한 양식평면이 점차 보급	구미에서는 부엌을 평면에 중심에 두기도
	12	12	동아	미국의 여공들	한국처럼 집의 일이 많지않아. 밥을 짓기 위해 불을 땔 필요는 없다. 겨울이면 셋방에도 스팀, 깨스라든가 전기의 스위치만 눌러두면 식사는 간단히 마련

3) 1960~70년대 부엌관련 주요 기사(경향신문, 동아일보, 매일경제)

부록_표 4 1960년대~70년대 신문의 부엌관련 주요 기사 목록

년도	월	일	신문	기사제목	
1960	4	9	동아	부엌조건과 생활개선	약간의 관심으로 개량을. 명창과 능률을 살리자. / 편리한 부엌이란 부엌의 설비가 일 순수에 따라 배치되고 개수통 부뚜막 조리대 상보기대 등의 높이는 일하는 사람의 키에 알맞게 일치되어 있어야. (주월영)
	3	24	동아	농가주택. 경제적이면서도 구조의 미를. 각 자생활에 맞는 설계	부엌바닥이 깊고 침침해서 불쾌하고 비위생적인 것을 고쳐짓는 것이 선결문제. 부엌이 깊으면 주부도 더욱 피로
	10	21	경향	신혼부부의 소주택	거실. 침실. 부엌겸식당. 변소겸 욕실./ 부엌은 서서 일할수 있는 구공탄 부뚜막과 조리대. 찬장. 식탁. / 실내의 모든 난방은 부엌 밑을 지하실 만들어서 온수보이라 장치. 각방으로 파이프를 넣어서 난방과 온수를 쓸 수 있게.
	5	31	경향	효과적인 행거보오드. 그릇정리하는데 편리	부엌벽면 한쪽에 행거보오드 마련.
	7	1	경향	주택과 부엌개량. 일하기 편한 개수구 높이와 재료	부엌에도 반드시 상수도틀. 개수구의 알맞은 높이.
	10	18	경향	냉장고 세탁기는 없어도. 규모있는 살림은 가족의 협력으로.	좋은 가구를 갖추지 못하였어도 행주나 걸레를 깨끗이 할 줄 알고, 부엌의 설비 등 세심한 주의와 노력 필요
	11	29	동아	연탄뚜껑	연탄이 땀감으로 부엌에 등장한 후로는 난방의 어려움이 얼마나 해결되었고, 주부의 부엌일도 한결 간편하여 진 것.
	12	22	동아	1960년의 여성계 식생활	
	11	30	경향	집안의 청소를 남에게 맡길것인가	식탁, 부엌의 찬장 등 우리의 생활양식에 맞도록 개선되어가고 있으며
	4	9	동아	현대생활과 가구 선택	
1961	9	5		식생활을 개선하는 길	식생활 개선(밀가루 금지, 쌀 장려) / 저울 온도계 등 합리적인 영양과 식품의 소비
	12	2		연탄가스 중독을 막자	추위도 환기해야, 연탄을 잘 사용하면 가스중독 예방, 부엌에 꺼내두지 말것
	9	18		주거생활의 개선	좌식에서 입식으로, 광선이 잘 들게 하고 부엌과 변소등 고쳐야 할 점, 문턱, 채광, 환기의 중요성
1962	4	28		쓸모있는 부엌	
	9	29		부엌과 꽃	어두침침하고 불편하기 짝이 없는 아궁이 같은 부엌일지라도 하루해의 대부분을 보내게 되는 부엌에, 중략, 꽃을 두자(박목월)
	10	27		새살림에의 발돋움	

	4	11	경향	로우코스트 주택의 설계	단순한 구조가 절약의 길, 건평을 줄여 공사비를 절약
	12	15	경향	허식버리고 실리주의로 부엌고쳐 생활개선	
	2	3	동아	식생활 개선과 통조림	손쉽게 즉석 요리로 정력과 시간낭비 없애고 부엌살림 늘려
	10	15	동아	연탄가스와 집의 구조	재래주택의 부엌은 환기를 염두에 두지 않은것. 창문은 필수로 낮게. 통풍은 잘되고 스며드는 것을 없애자
	5	13	경향	연료의 과학화	프로판가스의 로(爐)의 도입 권장
	5	2	동아	주물로 난방장치 실내 생활에 커다란 개혁	물끓이고 방도 업게, 가스중독 화재의 염려없고 온도 고르고 연탄도 절약
	1	20	동아	가스중독	
1963	11	22	동아	실험주택 이모저모, 주택공사가 지은 여섯가지 집	
	6	17	동아	주부와 주택의 개선: 전국학생 주택문제연구 세미나에서	부엌의 동선만 개선해도 주부는 하루에 십리를 덜 걷게 되는 셈
	1	1	동아	새해 새살림 설계 의식수	
	9	2	동아	클로즈 업되는 인간공학	사람기능에 맞춰 기구, 환경을 합리화, 공장일에서 부엌일까지
1964	9	16	경향	평면 부엌	마루를 깔아 평면부엌으로./난방용과 취사용 구공탄 별도로
	3	19	동아	살림집의 미래상 선택 공사 주택전의 이모저모	첫 조건은 부엌일 편하도록 난방 변수등 개량할 점 제시/리빙키친은 문제점이 많은 구조다./온돌방바닥 고쳐야
	5	21	경향	꿈을 안겨주는 주택	건축가 안병의 주택작품전 / 한식주택의 입식부엌 문제 - 온돌방을 3척가량 높이는 문제
	3	23	경향	주택, 먼저 부엌개량부터	생활변화에 따를 수 있게/우리나라 주택의 개량은 부엌의 개량부터 시작되어야. 마루를 대청과 같은 높이로 하고 근접시킴으로서 대청과의 연결을 편리하게 한다 . 부엌과 대청마루사이를 카운터로 하여 리빙키친 형식을 만들자는 것이 63—64년도의 국민 주택이다.
	11	16	경향	아궁이 열 이용하는 난로	프로판가스 누출, 화기 폭발
	8	19	경향	마포아파트 6층에서 프로판가스 폭발	폭발찾음. 안전한 사용은 이렇게
	9	19	경향	프로판가스	전국에서 137만호 부족, 해마다 16만호씩 지어야. 인구자연증가로 매년 13만호 필요
	6	15	경향	훑어본 주택사정	
1965	11	6	경	가옥구조와 주부에너지	가옥구조와 주부에너지/직통로가 없는 재래식/시간

			향		과 체력 과잉소모 / 생활개선은 부엌개조부터/ㄷ자형이 작업에 능률적 / 조리대높이 81센티 되게.
1966	6	9	동아	부엌개량, 충북 영동군 학산면 공암리	부녀회 공동의 힘으로 부엌개량
	12	15	동아	주부들 유공 석공 당국자와 좌담회/부엌과 연료혁명	부엌과 연료혁명, 주부들 유공 석공 당국자와 좌담회, 가정에 적합한건 석유, 프로판가스, 난로 살때는 쓰러뜨려 보고
	4	27	경향	생활의 이상-서울사대 청량료(寮) - 개량식 부엌	
	11	28	경향	가스의 생활화, 부러운 선진국의 경우	취사와 목욕물도 일본 쉬치만 틀면 점화, 미국
	12	12	경향	연료혁명, 완난방과 취사	재래식 부엌 개선, 값비싸 목돈들여, 취사겸하는 오일 스토브 인기
	11	19	경향	반쯤 타다 꺼지는 연탄	
1967	3	15	경향	부엌은 개량식 설계에 신경써야	취난분리, 바닥높이, 반침,
	5	8	경향	어머니는 고달프다. 한국주부의 생활상	한국주부의 생활상, 가정외적인 부담까지 한몸에. 가옥 가족등 사회변화 못따라. 남편들은 거의 가정에 무관심. 부엌개조로 고생 덜어줘야.
	1	28	경향	식모 폐지론	식구전체가 가사에 편조하는 정신으로 뒷받침되어야. 이것은 부엌개량에 앞서야 할 조건.
	6	8	동아	주부들의 생활요령, 집수리 증축	부엌은 조리대와 찬장.연료대가 따로 떨어져 있던 것을 한자리에 서서 할수 있게끔 연동을 이룸으로써 종래의 부엌이 세끼 식사를 마련하기 위해 1키로 이상 걸어야 했던 것을 1/10로 줄일수 있다.
	3	2	매경	타일	실내 부엌바닥은 모자이크를 많이 쓰고 있다.
	3	25	경향	10년후의 미래상	동서로 누빌 지하철, 13가닥의 방사선 도로. 무주택자 없어지고 집집마다 가스 시설.
	4	3	동아	주부에게 희소식. 부엌에 연탄이 불요!	
1968	2	3	동아	부엌의 쓸모	원시와 현대와 혼합된 한국의 현황과 개선점. 난방과 취사 분리해야. 신벚고 서서 일할수 있게. 화덕. 싱크.조리대. ㄷ자형으로
	10	31	동아	주택개선은 이렇게	주택개선은 이렇게. 가사노동과 가옥구조. 서울공대 건축과 주최로. 일본인의 체격에 따라 일본인들의 옷정리에 적합했던 옷장을 그대로 사용하여 불편. 오래전부터 지적되어온 우리가옥의 비합리성은 주부들의 동선을 쓸데없이 늘리어 피로.
	6	24	경향	서울의 주부생활	부엌과 방 사이에 신을 벗었다 신었다하고 수도가 부엌까지 들어와있지 않다거나하여 서서 왔다갔다 낭비하는 시간이 많은 비능률성
	2	12	경향	곧 봄이. 주택	서울 34만채 부족. 활기띤 설계사들. 걸모양만 보다 간 공간처리 잘 안됨 (김중업)
	5	32	매	공간이용에 묘(妙)살려	부엌은 되도록 개량된 부엌으로 하고 한쪽 코너에

			경	야	는 좁은 공간을 최대한으로 이용하여 식당으로 겸하게.
	4	16	매경	스테인레스 조리대	
	10	22	매경	너무나 벅찬 주부생활. 본사소비자 교육센터서 조사	식사준비만도 하루 10리길. 70.2%가 피곤부미며 기상
1969	5	29	동아	편리한 부엌살림	바닥높여 입식으로. 조리대. 찬장 등 마련하는데도 오만원. 주부피로 덜지만 경비는 엄청남.
	6	20	동아	부엌은 깨끗하게	맑은 공기가 유통되고 일광이 잘 들어와야 하고 전기와 가스시설이 갖추어져야 하고 설거지 물이 잘 빠지는 하수도 등 구조의 근대화
	1	1	매경	부엌부터 개량하자	주부의 철저한 주택관리가 시급하다. 외장보다 내부 시설을 미화해야. 방의 배치를 잘하여 거실, 화장실, 목욕탕, 부엌 등의 연락선을 편하게 하니 되도록 마루를 거실로 하여 거실을 중심으로 한 생활권을 꾸미도록.
	5	29	동아	주부의 부엌일을 분석하여 합리적으로 만든 부엌	동선 개선. 동장에 무리없고 선채로 일할 수 있게.
	2	13	동아	인스턴트 식품.	식생활 간소화 길잡이. 75년 대중 보급가능.
	3	27	매경	문화국민의 수처. 나의 제언. 수세식생활의 시급성	식품제조 때의 쓰레기처리방법. 연탄을 이용함으로써 오는 유독가스나 잔회의 해결문제. 재래식 변소의 오물처리 등이 대소허다한 점을 발견할 수 있다.
	1	1	경향	70년대에 맞을 모던 리빙의 자세	개인정신의 현대화. 주택생활여건이 아무리 변해도 바쁜 현대생활에서는 주부혼자 가사에 관한 모든일을 하기는 어렵게 된다. 현대생활을 능률적으로 영위하려면, 가족, 특히 남자가 구급에서 벗어나 가정일을 적극 돕는 자세도 필요.
1970	11	21	경향	부엌에도 불어오는 연료전환	탄 부족현상 해마다 더해가. 석유 실용적이라지만 시설비 비싸 흠. 도시의 고급아파트에선 가스가 인기. 난방보다 우선 취사용으로 유류화 정책속에서 비쳐진 울겨울의 사정.
	8	20	경향	줄어드는 부엌시간 변화하는 주부들의 하루	25년전 보다 2시간반 단축. TV청취 등 취미시간은 상대적으로 늘어. 집 구조 등 편하게 돼./주부의 노동시간 단축에 가장 큰 역할은 한 것은 주택 및 부엌시설개선과 연료의 변화였다.
	5	28	경향	생활 아이디어., 부엌 개량	담 혈어 넓히고 수도 놓아. 문턱 디딤돌과 지하실로도. 노동력 훨씬 덜 들게.
	3	20	동아	주택은 이렇게	쓸모있고 편리한 구조. 작은집도 넓힐 여유두고 설계. 방한개 줄이더라도 큰방 마련. 부엌바닥은 거실과 같은 높이. 아담한 현관발코니 실용토록
	1	1	매경	주(住)	조립식 등장으로 레디메이드. 아파트 점차 성행. 생활도구는 모두 성형화. 연도별 스타일도 생겨. /김중업 코멘트 /70년대의 주생활은 큰 변동이 올 것.
	5	1	경	신접살림 부엌설계 서	위치와 형태

			향	쪽으로 향한 것은 피해 아	
1971	3	25	동 아	부엌은 연탄가스 만수 위	중독을 부르는 가옥구조. 아궁이 환기장치개량 시급. 아파트 문화주택 더 위험.
	9	10	동 아	일손덜어주는 입식부엌	바닥높이고 싱크 조립설치. 주택공사에 상담자 증가.
	9	11	매 경	부엌의 개량	내부의 도장은 밝은색으로. 환기 잘되고 방과 연결 잘해야. 작업대는 신장의 반 정도. 주부들의 하루 중 부엌에서 걷는 거리 1키로 이상.
	9	27	동 아	엄마 교회 간 새 한살 아기 부엌 추락사	부엌으로 통하는 방문을 열거 나가다 떨어져 방문앞 아궁이로 떨어져.
	9	10	동 아	조리대, 개수대, 벽찬 장, 식탁까지 한곳에 모은 이상적인 서구부 엌형태	주택센터 시범부엌
	3	16	동 아	타일	부엌과 목욕탕. 화장실에 널리 이용되는 타일은 방 수작용과 긴 수명은 물론 화재와 깨끗한 위생환경에 도 크게 이바지.
	3	10	경 향	부엌구조와 연탄가스 피해조사. 레일식이 갖 아 위험.	중독사 46%가 온돌서 샌 탓. 배기 잘되게 시설 갖 춰야. 시민아파트 등 부엌좁아 더 위험.
	10	16	동 아	시민 부엌생활의 개선 을 위하여 서울특별시 시우회.	일본 산요 오븐가스렌지. 시범 직수입완제품임.
1972	10	30	도 아	입식부엌 어떻게 만드 나	신장 맞춰 높이 조절. 좁은 공간 쓸모있게 활용해야. / 조리대와 찬장의 높이는 한국여성의 키와 걸맞아 야 한다.
	4	20	경 향	아쉬운 생활의 과학화	부엌의 경우, 계단없이 평면으로 해야 되고 조리대 의 높이도 서서 작업하기에 알맞도록 해야 하지만, 아직도 재래식 구조 그대로.
1973	3	8	동 아	밝고 편하고 깨끗하게	부엌개조는 이렇게. 가정부 없이도 거뜰. 바닥높이 방과 같도록. 벽에 창문을 연탄아궁이는 외부에 설 치토록
	10	10	경 향	부엌의 주부들은 만성 중독에 걸리지 않도록.	부엌에서 일을 많이 하는 주부들은 만성중독에 걸리 지 않도록 조치를 취하고 급성중독으로 쓰러졌을땐 고압산소치료시설이 있는 병원을 찾아야함.
	3	28	경 향	co가스가 부엌공기에 많이 섞여있어 주부들 의 건강을 위협	
	10	5	경 향	연탄가스	시멘트 벽돌로 엉성하게 쌓아만든 집. 부엌과 방이 직통으로 연결된 집일수록 연탄가스 중독환자가 많 이 발생
	9	27	동 아	연탄가스 위험 날림 양 옥	
	11	21	동 아	연탄보일러로 바꾸려면 안방에까지 번진 유유 난 타개책	연탄온수보일러. 개스중독 위험없음. 경유보일러를 연탄보일러로 바꾸면 경비 절감.

	3	28	경향	공기오염 심한 한국의 부엌	환기장치 꼭 하고 되도록 넓게 꾸며야, 양육이 더욱 심해. 주부 거의가 두통, 현기증-건강해쳐. 일산화탄소 가득
	10	6	매경	연탄 개량연소기와 사용법. 효율적인 부엌 (열관리)	
	3	6	동아	부엌엔 개스 가득-자동 핸들 개스 참화문.	밀폐된 부엌에서 밥을 먹다 연탄개스에 중독되어 초등생 사망. 연탄관리부주의와 부엌구조의 불비.
	9	27	매경	부엌개량 등 2개 사업 확정	부엌개량 등 사업에 73억 투입
	3	8	동아	부엌은 내부시설을 고가로 하는 것보다 창 위치엔 신경써야	창은 햇볕을 많이 받아들이도록 벽중간에 길게내고 인공환기를 위한 팬은 조리대 위에.
	11	21	매경	따뜻한 실내난방을	부엌과 방 사이에는 문을 두지 말고 부엌은 환기가 잘되도록 하자.
	1	8	경향	식모없이 살 주택개량을	식모없이 살 주택개량을
	2	13	매경	농어촌주택 표준설계안 A-1형	임지구애없이 건축. 지역따라 지방자재 사용가능. 양산가능 경비절감.
	9	26	경향	연탄가스화 확산의 우려	68년부터. 연탄가스에 의한 사상사주가 산업재해의 그것을 상회하기 시작.
	5	11	경향	식모로 인한 갖가지 문제점 유발.	시간제 가정부가 바람직
	1	22	매경	연탄가스 중독방지요령	같이넣고 2시간 뒤에 자도록. 3시간뒤엔 일산화탄소 줄어. 굴뚝 높이는 집 위1m로. 연탄은 말린 뒤 때이렇게 안전. 부엌으로 통한문은 아예 봉해버리거나 문풍지를 발라 가스가 스며드는 틈을 없애도록.
	3	17	경향	농촌에 불어닥친 연료 파동	새 산림법 강화로 낙엽꺾기까지 제동걸자 생계 큰 타격. 지붕 아궁이 개량 비싸 업무 못내.
	10	1	경향	부엌서 목욕중에도.	서부이촌동 아파트./ 부엌에서 목욕하다가 연탄가스에 중독.
1974	8	5	경향	합리적인 부엌선반	
	9	24	동아	가사는 혼자손으로. 싹트는 자각	재래식 주택은 우선 부엌고쳐 동선절약을.
	11	11	경향	부엌일을 보다 수월하게.	가정관리학자가 제시한 방법과 요령
	11	27	매경	효과적 열관리	열의 90% 문틈. 굴뚝 등으로 발산. 창문의 틈 잘맞도록 손질. 벽재료 열전도율을 낮은 것 사용. 천정 높이 되도록 낮춰야.
	4	3	경향	시민아파트 주거환경 조사결과	부실 불편 많아. 구조 등 시설에 불만. 상하수도는 비교적 좋아. 부엌의 크기. 62.9%가 좁다.
	11	4	경향	에너지절감에 희소식. 무돌방 개발	재래식 보다 열소모막게 마루널을 설치. 스티로폼일 깔고 비닐장판.
	10	1	동아	겨울철의 사신부르는 연탄가스 중독	아궁이 방바닥을 잘살피자. 온돌틈은 완전 보수를. 부엌과 방 사이 문은 봉해버리고 굴뚝은 지붕보다 1m이상 높게.

	4	4	동아	서민아파트 연료비 60~70% 더들어	
	10	23	동아	연탄아우성 - 파동에 방책.	부엌아궁이를 고쳐 연탄낭비를 최대한으로 줄여야.
1975	8	6	동아	부엌바닥이 알아 주부들이 힘들겠다.	김종필-기왕에 부엌개량을 권장할바엔 주부들의 노력을 덜기위해 높이도 배려해야되지 않겠는가.
	3	19	경향	비좁은 공간 다양하게	부엌엔 돌출부위없는 조명. 한국의 재래식 부엌은 기능면에서 거의 제로. 부엌은 식당과 합쳐서. 나아가서는 거실까지도 포함시킨 구조로 발전시켜야.
	10	6	매경	피로와 싸우는 주부	저녁이면 전신 노곤. 가정관리 합리화돼야. 재래식 부엌일수록 심해.
	7	9	매경	새로운 부엌 개발붐	가구상들 앞다투어 고안. 노동력덜게 시설완전 자동화. 도난사고 막게 서랍도 전자식.
	9	24	동아	직업여성	부엌을 개량하여 누구든지 활동할 수 있는 편리한 부엌 만들어야.
1976	4	6	동아	미래에 산다. 사라질 부엌	식사는 컴퓨터가. 주부는 조리데이터만 알려주면 그만. 한가해질 주부 일손.
	7	24	매경	주방기구 수요 크게 늘어	소득수준 향상 등에 힘입어. 해마다 20% 선 증가. 메이커 신설 아파트 대상 판매전도.
	10	7	경향	싸늘해진 날씨따라 다시 고개 드는 연탄가스 중독	새 양옥에서 제일 많아. >한식>일본식. 시멘트블록>벽돌집>흙집. / 온돌에 금이 나 있는 경우. 부엌에서 침입된 경우. 난로에서 누설된 경우. - 온돌의 금과 부엌을 통한 가스 오염 / 부엌과 방의 통로는 철저하게 막는 것이 안전하다.
	2	9	경향	주부들은 고통스럽다. 당국자와 소비자의 좌담회 속기록	열손실 막는 개량화덕도 불량품 판쳐. 방 하나에 하루 3장씩. 가스 무서워서 늘 창문 열어놔야. 저질연탄 문제.
	9	18	동아	싱크대 합판과 스테인레스 품질을 확인하고 구입하도록	입식부엌에 꼭 필요한 싱크대는 **상표 등이 있으며, 품질을 확인하고 구입해야.
	9	3	경향	아파트 쌍곡선.1) 식탁	주거혁명에 따라온 회비단면을 찾아. 한양식의 2중 주숙 '깨진 소녀의 꿈' / 장농농을 데가 없어 고민.
	10	22	매경	월동위한 주택관리	단열재 사용 열낭비 막아. 부엌은 렌지후드팬을 달아야. 환기통 필요.
1977	7	7	경향	전기밥솥 부엌살림의 새 이기	농촌에서도 전기밥솥
1978	6	12	경향	농촌 새 풍속도. 주거변혁. 입식부엌.	농촌생활에 알맞게 절충되 반 입식 부엌. 농촌부녀자들에게 관심. 흰색 타일과 꽃무늬타일로 한껏 장식.
	7	8	경향	농촌 새 풍속도. 주거변혁. 표준설계	모양은 좋은데 농촌살림에는 더러 불편한 데가 있다.
	6	10	경향	농촌 새 풍속도. 주거변혁. 간이 상수도	공동우물에 모터달고 집집마다 pvc관. 부엌에 하나씩 간이 수도
1979	2	5	경향	항아리 둘 곳도 없다.	서구식 부엌 우리 실정에 맞게 개량되어야. 주부 하루 4시간 부엌일. 힘들게 공간활용 바람직. 한옥의 찬방은 작업방으로 쓰고 음식저장에 편리. 주택 현대화따라 좋아져 복잡한 한식요리 부적당.

3	27	매 경	아파트 내부시설 설계 불합리로 기능 미비	설계 불합리로 기능 미비. 졸속공사 배치 순서 틀려 불편. 조리대 짧고 조명등 부착위치 나빠. 평수별 표 준설계도 제정보급되어야 함.
3	30	경 향	집단아파트 주민 41% 주거환경에 불만.	부엌만족도 27%, 거실만족도 72% / 부엌의 조망 답답함.
10	16	매 경	아파트 어떻게 변하고 있나	난방방식변화가 대표적. 70년부터 보급되기 시작한 10층이상의 고층아파트는 중앙집중난방. 5층이하 현재에도 연탄과 기름중 하나 택일. / 그다음 대표 격은 입식부엌. 72년 민간아파트에서 현재와 같은 싱크대 설치. 이전에는 입식성격의 띄었으나 지금과 같은 완성품의 주택자재와는 거리가 멀었다.
11	19	동 아	아파트 설계부터 잘못. 안영배 교수 서울시내 45곳 연구분석.	부엌도 크긴 하지만 작업대의 길이가 짧아 주부들을 괴롭히고 있다. 작업대의 순서도잘못. 동선 길어짐.
12	6	동 아	주부 올리는 불량연탄	연탄불을 꺼뜨리지 않으려면 하루 네 번 이상 갈아 야.